

БЛИНЫ И БЛИННЫЕ ТОРТЫ

Это просто,
это вкусно...





SHOUT
SHARE IT

Блины – простое и сытное блюдо, любимое взрослыми и детьми. Его готовят в будни и праздники: веселые оладушки со сметанкой на завтрак малышам, сытные блины с мясной начинкой на ужин усталым мужьям, изысканные блинчики с икрой дорогим гостям. Скороспелые, заварные, из дрожжевого и из пресного теста, блинчики пивные и воздушные, на кефире, молоке, воде... Рисовые и картофельные, овсяные и манные, бесчисленное количество начинок и восхитительные блинные торты. Рецептов, приведенных в книге, хватит для того, чтобы удовлетворить самые разные вкусы.

- Агафья Тихоновна Звонарева

- Тесто для блинов

- Блины без начинки

- Блины на кефире

- Блины скороспелые

- Блины заварные

- Блины из пресного теста

- Блины из дрожжевого теста

- Блины пшеничные

- Блины заварные из пшеничной и гречневой муки

- Яичные гречневики

- Блины гречневые

- Блины высокие из гречневой муки

- Сливочные гречневики (царские)

- Гречневики постные

- Блинчики

- Пивные блинчики

- Воздушные блинчики

- Дрожжевые блины на кефире

- Блины из кабачков

- Блины картофельные

- Блины рисовые

- Блины пшеничные царские

- Блины овсяные

- Блины из манной крупы

- Блины с начинкой из мяса и субпродуктов

- Начинка из сердца

- Начинка из куриной печени

- Начинка ливерная

- Мясная начинка

- Начинка мясная с луком
- Начинка из говяжьей печени
- Начинка из копченого мяса
- Начинка из фарша
- Начинка из фарша и сыра
- Начинка из печени и гречневой крупы
- Начинка из куриного мяса и риса
- Начинка из мозгов
- Начинка из сыра и колбасы
- Начинка из овощей и колбасы
- Блинный гречневый торт с печеночным паштетом
- Блинный торт с курицей и индейкой
- Блинный курник
- Каравай из блинов к первому блюду
- Пирог блинный с сердцем и грибами
- Блинный пирог соленый
- Блинный пирог с куриным филе и грибами
- Блинный пирог с рубленным мясом
- Блинный пирог с печенью
- Блинный пирог с печеночным паштетом
- Костромской блинный пирог
- Рязанский блинный пирог
- Блинный пирог с курицей и вешенками
- Блинный пирог с ветчиной и соусом бешамель
- Блины с рыбной начинкой
 - Начинка из копченой скумбрии
 - Начинка из рыбного филе
 - Начинка из рыбы и риса
 - Начинка из копченой скумбрии и риса
 - Начинка из сушеной вязиги
 - Начинка из сельди и квашеной капусты
 - Начинка из помидоров и рыбы
 - Рыбная начинка
 - Пирог блинный ассорти
 - Торт блинный с рыбной икрой
 - Блинный пирог с копченой пикшей
 - Блинный торт с рыбой
 - Блинный пирог с селедочным паштетом
 - Блинный торт со шпротами
- Овощные и грибные начинки
 - Блины с грибами
 - Начинка из свежих грибов
 - Начинка из сушеных грибов

- Начинка из соленых грибов
- Начинка из кислой капусты и грибов
- Начинка из свежей капусты с укропом
- Капустная начинка
- Начинка из квашеной капусты
- Капустная начинка с соленым огурцом
- Начинка из моркови со сметаной
- Морковная начинка
- Начинка картофельная
- Начинка овощная
- Рисовая начинка с грибами
- Начинка из лука
- Начинка из шпика и лука
- Начинка из зеленого лука с яйцами
- Начинка из лука и соленых огурцов
- Начинка из яйца и лука
- Блинный пирог с грибами и капустой
- Блинный пирог с шампиньонами
- Блинный пирог с грибами и капустой
- Блинный овощной пирог
- Блинный пирог со шпинатом
- Городецкий блинный торт с щавелем
- Блинный пирог с морковью и яйцами
- Блинный пирог с тыквенной начинкой
- Блинная кулебяка
- Каравай из блинов с пюре из амаранта и щавеля
- Блины десертные
 - Начинка из сыра ассорти
 - Рисовая начинка
 - Начинка из пшена и изюма
 - Начинка из творога
 - Творожная начинка
 - Блинный торт с сыром маскарпоне
 - Начинка из сухарей
 - Домашняя начинка из грецкого ореха
- Блины со сладкой начинкой
 - Блинный пирог с фруктами
 - Блинчики с яблоками
 - Блины по-голландски
 - Блинчики по-неапольски
 - Блинный пирог с яблоками
 - Блинный пирог с апельсинами
 - Блинный пирог с лимонным кремом
 - Блинный торт со сгущенкой

- Татарский блинный пирог
- Блинный пирог с творожным кремом
- Блинный пирог с творожно-ореховой начинкой
- Орехово-апельсиновый блинный пирог
- Шарлотка блинная оригинальная
- Блинная запеканка
- Блинный торт с подливкой
- Блинный торт с ананасами
- Блинный торт с маком и ванилью
- Блинный пирог с рисом и яйцами
- Клипы с начинкой из джемов
 - Повидло из сливы
 - Джем из абрикосов
 - Джем из айвы
 - Джем из ананасов и яблок
 - Джем из апельсинов и яблок
 - Джем из винограда и яблок
 - Джем из груш и яблок
 - Джем из вишен
 - Джем из земляники
 - Джем из ежевики
 - Джем из малины
 - Джем из крыжовника
 - Джем из клюквы
 - Джем из ревеня
 - Джем из рябины
 - Джем из черной смородины
 - Джем из красной и белой смородины
 - Джем из слив
 - Джем из яблок
 - Джем из яблок (без воды)
 - Начинка из кураги
 - Начинка из сушеных фруктов
 - Пюре фруктовое
 - Начинка из мака
 - Начинка из мака с изюмом
 - Начинка из мака с медом
 - Начинка из миндаля
 - Начинка из молока и яиц
 - Малиново-апельсиновое пюре
 - Яблочное пюре со взбитыми сливками (сметаной)
- Блины с начинкой из кремов
 - Крем сливочно-ванильный

- Крем сливочный
- Крем сливочный с рисом
- Крем миндальный
- Фисташковый крем
- Крем из арахиса
- Крем с грецкими орехами
- Ореховый крем
- Крем фруктовый со сметаной
- Крем с абрикосами молочный
- Крем из абрикосов
- Крем из абрикосового мармелада
- Крем апельсиновый
- Крем банановый
- Крем цитрусовый
- Крем лимонный
- Крем лимонный с взбитыми сливками
- Масляный крем с ананасами
- Крем из вишневого сиропа
- Крем из тыквы с абрикосами
- Крем из каштанов с шоколадом
- Крем из каштанов с лимоном
- Сливовый крем
- Яблочный крем
- Крем из яблок с вареньем
- Крем из кукурузной муки
- Крем из сметаны
- Крем творожный с изюмом
- Творожный крем с вишнями
- Творожный крем с клубникой
- Крем яичный
- Крем белковый
- Крем ромовый
- Крем с шампанским
- Крем чайный
- Шоколадный крем
- Кофейный крем
- Какао-крем обыкновенный
- Крем с какао
- Крем заварной желтый
- Крем заварной из свежих сливок
- Крем заварной белый
- Крем заварной из вина
- Крем заварной апельсиновый
- Крем заварной белый с фруктовым сиропом

- Крем заварной лимонный
- Крем белый холодный
- Крем-бизе
- Любительский крем заварной без яиц
- Крем-брюле
- Крем-брюле заварной
- Крем «меренга»
- Крем белый с маслом
- Оладьи
 - Пшеничные оладьи
 - Оладьи с яблоками
 - Оладьи рисовые с яблочным
 - Оладьи манные с черешней
 - Оладьи из ржаного хлеба с яблоками
 - Кукурузные оладьи
 - Пышные гречневики
 - Банановые оладьи на молоке
 - Пышные оладьи
 - Оладьи овсяные
 - Оладьи на кефире
 - Оладьи капустные
 - Оладьи картофельные по-мински
 - Оладьи с тыквой и вяленой ягодой
 - Капустно-морковные оладьи
 - Оладьи из манной крупы
 - Оладьи из моркови с овсяными хлопьями
 - Оладьи с какао
 - Оладьи из курицы
 - Оладьи из горбуши
 - Оладьи из фасоли
 - Оладьи с маком

Агафья Тихоновна Звонарева
Блины и блинные торты. Это просто,
это вкусно...

Тесто для блинов

У каждой хозяйки есть свои рецепты приготовления блинного теста. Но принципы всегда одни.

Хозяйка сама решает сколько яиц положить в тесто. Они меняют не только вкус, но и свойства теста. Яйца – связующий ингредиент, превращающий компоненты теста в гладкую массу и обеспечивающий корочку выпечки. Но блинчики не развалятся и без яиц. Существует рецепт приготовления блинного теста и без яиц. Просто надо помнить: чем больше яиц, тем тесто «плотнее», чем меньше – тем более мягкими и нежными будут блинчики. Это дело практики и вкуса.

Можно делать тесто по правилам: насыпать просеянную муку горкой, сделать углубление, отдельно слегка взбить яйца, вылить в углубление, добавить половину жидкости и замешивать ложкой или венчиком, перемешивая с мукой. Правда, делая это ложкой, практически невозможно избежать комочков. Добившись однородности, постепенно добавить оставшуюся жидкость и масло.

При наличии кухонных приборов всё проще. Муку все-таки стоит просеять – тесто будет воздушнее. Яйца, соль и сахар, половину жидкости взбить в миске ручным блендером или сделать это в миксере, добавляя муку. Когда мы взбили тесто до однородности, добавляем порциями остальную жидкость и масло. Так легко контролировать консистенцию. Если собираемся печь тонкие блинчики – тесто должно напоминать совершенно жидкую сметану. Потошце – просто жидкую сметану.

Если в муку добавите крахмал (1–2 ст. ложки), получите кружевные блины в жидком тесте, и нежные – в более густом тесте. Если в муку добавите растительное масло (1–2 ст. ложки), раскаленную сковороду можно будет смазать маслом или жиром только перед первым блином, остальные можно печь без смазки. Это экономит ваше время.

Сковорода для первого блина должна быть раскаленной, потом огонь следует чуть уменьшить, словом, находим нужную температуру опытным путем. Если печете на чугунной сковороде, хорошо протрите ее солью, чтобы снять грязный слой от предыдущей готовки.

Если в это тесто добавить чайную ложку соды, погашенной уксусом или лимонным соком, и добавить муки, чтобы получилась консистенция довольно густой сметаны – можно испечь (на меньшем огне, чем блины) замечательные оладушки, наливая их ложкой на сковороду. Если печь без масла – они

получаются более сухими и плоскими, если жарятся в тонком слое кипящего масла – получаются очень пышными и очень румяными. Можно еще заменить молоко кефиром.

Несколько советов тем, кто только учится печь блины.

Если печете блины на воде или молоке, знайте, что они должны быть теплыми. Если на кефире, то он должен быть комнатной температуры.

Засыпав муку в жидкость, лучше сначала разболтать ее ложкой. Иначе она запылит стенки миксера, если мы делаем тесто в нем. Если же делаем тесто в миске с помощью ручного блендера или миксера, то засыпем стол мукой.

Диаметр сковороды должен соответствовать конфорке. Большая сковорода на маленькой конфорке – горит середина блина, малая на большой – горят края.

Замечательно, если есть старая, хорошо и давно обожженная чугунная сковорода – лучшие блины получаются на ней. Главное в сковороде – чтобы дно было ровным и, по возможности, с толстым дном.

Наливать тесто удобнее половником, держа сковороду в левой руке. Наливать начинаем с одного края, одновременно движением левой кисти быстро меняя положение сковородки так, чтобы тесто ровно разлилось по дну.

Толщина блина зависит не только от консистенции теста, но и от того, сколько его налито на сковороду.

Переворачивать блин надо тогда, когда верхняя сторона станет ноздреватой и матовой, т. е. не останется «мокрого» блестящего теста. Если нижняя сторона за это время пережарилась – следующие блины печем, чуть уменьшив огонь. Обычно на одну сторону надо 20–30 секунд.

Для переворачивания блинов больше подходит плоская лопатка.

Если хотите получить более сладкие блины – добавьте сахар, но помните, что такие блины печь надо осторожнее, они румянятся быстрее, верхняя сторона не успевает, тесто остается мокрым. Просто сделайте огонь под сковородой поменьше.

Если собираетесь делать блины с начинкой – делайте тесто консистенции жидкой сметаны, а не очень жидкой.

Замесив тесто, стоит сразу же вымыть венчик или блендер, так как тесто на нем засохнет. Из миксера или комбайна, конечно же, лучше перелить готовое тесто в неширокую миску.

Если любим зажаренные до хрустящей корочки блинчики с начинкой, лучше делать так: хорошо пропечь блины только с одной стороны, с другой – буквально 5–7 секунд. Выкладываем начинку на пропеченную румяную сторону блинчика,

заворачиваем конвертиком или рулетом и обжариваем на сковороде в масле с двух сторон. Рулеты можно обжаривать и с 3–4 сторон.

Не переживайте, если первый блин не удался – это обычная история. Избавляемся от неудачного блина, протираем сковороду маслом, и следующий блин будет удачным.

Блины без начинки

Блины на кефире

Состав: мука пшеничная – 3 стакана, жирный кефир – 0,5 л (можно взять больше – тесто получится более жидкое, а блины – тонкие), яйца – 2 шт., по 0,5 ч. ложки соли, сахара и пищевой соды, масло растительное – 4 ст. ложки.

Взбитые яйца соединяем с кефиром в глубокой посуде, тщательно размешиваем. На медленном огне подогреваем смесь до температуры 60 градусов, затем снимаем с плиты и всыпаем соль, сахар и просеянную муку. Соду отдельно растворяем в стакане кипятка и быстро вводим в тесто. Затем добавляем растительное масло и тщательно перемешиваем. Готовое тесто должно настояться около часа в тепле. После этого можно начинать жарить блины. Лучше всего это делать на специально предназначенной для этого сковороде.

Тесто на кефире идеально подходит не только для приготовления оладий и пирожков. Используя остатки кефира, вы можете приготовить пышные и вкусные блинчики. Тесто для блинов на кефире можно завести и без яиц, вкус блюда от этого не пострадает. Кроме того, вы можете использовать даже кефир с истекающим сроком годности. Поэтому горячие жареные блинчики могут стать отличным завтраком для всей семьи, причем для того чтобы приготовить это блюдо, вам не придется идти в магазин – все нужные ингредиенты наверняка найдутся на вашей кухне.

Блины скороспелые

***Состав:** мука – 500 г, вода или молоко – 600 г, яйца – 3 шт., соль, сода, кислота.*

В теплой воде развести взбитые яйца, соль, сахар и соду, всыпать просеянную муку и размешать, чтобы не было комков. В стакане воды развести лимонный или винный уксус. Этот раствор влить в тесто и размешать. Если у вас нет кислоты, то муку, яйца, соль и сахар смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды и влить в тесто перед выпечкой.

Блины заварные

Состав: пшеничная мука – 400 г, гречневая мука – 400 г, дрожжи – 40 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло – 50 г.

Взять половину отпущенной нормы пшеничной и гречневой муки, просеять, заварить крутым кипятком, размешать, чтобы получилась однородная масса без комков, и поставить остывать. В чуть теплое тесто добавить разведенные в половину стакана воды дрожжи, хорошо промешать и поставить посуду с тестом в емкость с подогретой водой. Когда тесто начнет подниматься, влить половину нормы теплого молока, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать и ждать, когда тесто поднимется вновь. За полчаса до выпечки блинов прокипятить вторую норму молока с 50 г масла и этой смесью обварить тесто. Когда тесто слегка остынет, добавить взбитые яйца, соль, тщательно вымесить тесто и после того, как оно снова поднимется, приступить к выпечке блинов. Приготовление теста требует много времени и труда, но результат превосходит все ожидания. Блины будут легкие, пышные, пористые и, что самое главное, вкусные.

Подавать к столу горячими с теми добавками, которые у вас под рукой или которые вы предпочитаете.

Блины из пресного теста

Состав: мука пшеничная – 1 кг, сахар – 60 кг, яйца – 4 шт., соль – 20 г, молоко – 2,5 л.

Готовим тесто для блинчиков. Хорошо размешивают яйца, соль, сахар, добавляют половину положенного по норме молока, всыпают муку, перемешивают и вливают остальное молоко. Все это еще раз хорошо перемешивают и выпекают из жидкого теста блинчики.

Блины из дрожжевого теста

Состав: мука – 400 г, молоко – 0,5 л, топленое масло – 40 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 20 г, сахарный песок – 15 г, соль.

В кастрюлю вылить подогретое молоко, растворить в нем дрожжи, добавить муку и размешать до однородной массы. Поставить тесто в теплое место для брожения. Другую часть молока подогреть до 30–40 °С, добавить в него масло, сахар, желтки яиц, соль и все тщательно перемешать. В эту же кастрюлю добавить подготовленную ранее опару. Белки яиц взбить в густую пену и перед выпеканием осторожно, помешивая, ввести в тесто.

Блины выпекать на чугунной сковороде на топленом масле. Блины подавать с маслом, вареньем, медом.

Блины пшеничные

Состав для теста: мука пшеничная – 550 г, сахар – 30 г, масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., дрожжи – 30 г, соль – 10 г, вода или молоко – 700 г, масло или другой жир – 20 г.

Примерно три четвертых положенного по рецептуре молока нагреть до 30–35 °С, растворить дрожжи, добавить сахар, яйца, растопленное масло и все хорошо перемешать веселкой. Затем всыпать просеянную пшеничную муку и быстро размешать. Посуду с тестом закрыть тканью и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, его обмять, добавить соль и остальное молоко, подогретое примерно до 50 °С. Еще через 1–1,5 часа выпечь блины.

Если тесто выбродило достаточно, то блины получаются пресные, тяжелые, а если перебродило, то кислые, бледные.

Блины заварные из пшеничной и гречневой муки

Состав: мука пшеничная – 400 г, мука гречневая – 400 г, дрожжи – 20 г, молоко – 400 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, соль.

200 г пшеничной и 200 г гречневой муки просеять, заварить крутым кипятком (300 г), тщательно размешать. Когда тесто будет только теплым, добавить в него разведенные в половине стакана теплой воды дрожжи, хорошо смешать и поставить посуду с тестом в сосуд с теплой водой. Дать тесту подняться, влить в него 200 г теплого молока и добавить остальную муку, тщательно размешать и дать вновь подняться. За 30 минут до начала выпекания блинов вскипятить 200 г молока вместе с 50 г масла, обварить этой смесью тесто; когда оно слегка остынет, влить 3 сырых яйца, положить соль, хорошо выбить тесто и, после того, как оно вновь поднимется, печь блины.

Яичные гречневики

Состав: гречневая мука – 9 стаканов, пшеничная мука – 3 стакана, яйца – 6 шт., 3/4 стакана жидких дрожжей, сливочное масло – 50 г, вода.

Намолоть или взять готовую гречневую муку, перемешать ее с пшеничной мукой. В 3 стакана этой смеси влить кипяток. Спустя некоторое время в эту густую массу вбить 6 яиц, добавить неполный стакан жидких дрожжей, сливочное растопленное масло (не горячее), остальную мучную смесь. Подогреть воду и разбавить тесто до густоты теста для оладий, опять взбить, подождать, пока взойдет, и печь блины.

Блины гречневые

Состав для теста: мука гречневая – 400 г, сахар – 20 г, дрожжи – 25 г, молоко – 600 г, масло сливочное – 60 г, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, масло – 30 г.

Гречневик – это блин из гречневой муки. Если гречневой муки нет, ее, хоть и более крупного помола, можно получить, измельчив крупу в кофемолке либо заменить смесью для детского питания с гречей.

За 5–6 часов до выпечки поставить опару; в теплом молоке или воде развести дрожжи, сахар, добавить растопленное масло, желтки, хорошо перемешать или взбить веселкой, всыпать половину гречневой муки и вновь все хорошо взбить. Жидкости при этом берут около двух третей всего положенного по норме количества. Тесто поставить в теплое место и, когда оно поднимется, всыпать соль, влить остальное горячее молоко или воду, всыпать оставшуюся половину муки, хорошо взбить и дать вновь подняться. (Можно перед вторым взбиванием ввести хорошо взбитые белки.) Затем тесто осторожно, не мешая и не встряхивая, перенести к плите и печь блины.

Блины высокие из гречневой муки

***Состав:** мука – 12 стаканов, молоко – 15 стаканов, яйца – 15 шт., дрожжи.*

Очень хорошо вымесить массу из 6 стаканов муки из гречки и 3 стаканов молока, долить еще шесть стаканов горячего молока, опять вымесить до остывания. Смешать это тесто с небольшим количеством жидких дрожжей (распущенных в молоке). Дать опаре подойти в тепле. Затем всю эту массу взбить в ручном или автоматическом миксере, подсыпать еще 6 стаканов муки, но уже пшеничной, высокосортной, вылить 15 сырых желтков и оставшиеся от них взбитые белки, добавить 6 ложек растопленного масла, 5 стаканов молока, подсолить, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выпечь блины.

Сливочные гречневики (царские)

Состав: мука—200 г, сливки—300 г, сливочное масло— 200 г, яйца – 5 шт., вода, пищевая эссенция – по вкусу.

Заварить на огне в кастрюльке, постоянно перемешивая, в 300 г сливок 200 г муки. Снять тесто с огня, прокипятив его, и остудить на холоде, совершая вращательные движения ложкой в одном направлении. Взбить еще 200 г размягченного сливочного масла с четвертью стакана сахарной пудры (песка) и пятью сырыми желтками. Охлажденное тесто и взбитую желтковую массу опять перемешать в том же направлении (например, по часовой стрелке). Взбить половину стакана густых сливок. Развести тесто из мучной массы, взбитых сливок, половины ложки воды с душистой пищевой эссенцией, мешая в одну и ту же сторону. Из этого теста печь блины.

Гречневики постные

Состав: мука гречневая – 3 стакана, мука пшеничная – 1 стакан, дрожжи – 2 ст. ложки, вода.

Смесь из гречневой и пшеничной муки развести теплой водой и жидкими дрожжами. Поставить в теплое место подняться. Затем выпекать блины.

Блинчики

Состав: яйца—5 шт., молоко – 3 стакана, сливочное масло – 50 г, мука – 2 стакана.

Отделить белки от желтков, разболтать желтки, посолить, прибавить молоко, немного масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими количествами; когда вся мука будет всыпана и хорошо перемешана, прибавить взбитые белки, хорошо разболтать и печь на сковороде, как блины. Отдельно подать сахарный песок или варенье.

Пивные блинчики

Состав: мука – 1,5 стакана (250 г), яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан (200 мл), пиво – 0,5 стакана (100 г), растительное масло – 3 ст. ложки, щепотка соли.

Всыпать в миску муку. Сделать посередине углубление и влить туда яйца. Взбивать деревянной ложкой. Постепенно добавить молоко и пиво так, чтобы не получилось комков. Когда масса станет однородной добавить соль и растительное масло. Хорошенько перемешать.

Раскалить сковородку. Зачерпнуть половником блинное тесто на 3/4 высоты половника и влить на сковородку. Держа ее под разным наклоном распределить тесто по всей поверхности сковородки. Выпекать в течение 2–3 минут. Затем с помощью деревянной лопаточки перевернуть блин на другую сторону. Выпекать еще 2–3 минуты. Потом аккуратно переложить блин на широкую, не глубокую тарелку. Такие блинчики можно есть с любой начинкой.

Воздушные блинчики

Состав: мука – 1 стакан, молоко – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахарная пудра – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 60 г.

Следует отдельно растереть 4 желтка с размягченным сливочным маслом. Масло можно размягчить в микроволновке в режиме разморозки. Добавить 1 стакан молока, 1 стакан муки и сахарную пудру. Все хорошо растереть, чтобы не было комочков. Тесто получается густым, поэтому растереть комочки не сложно. После того, как все комочки растерты, добавить еще 1 стакан молока и хорошо перемешать. Теперь тесто становится жидким (от степени жидкости теста зависит толщина блинчиков).

В отдельной посуде взбить 4 оставшихся белка с добавлением соли. Аккуратно ввести взбитую белковую пену в тесто. Тесто для блинчиков готово.

Для выпечки блинчиков наливать это тесто на сковороду надо в меньшем количестве, чем обычно. Растительным маслом смазывать сковородку только перед первым блином, остальные блины пекутся без масла. После выпечки и сами блинчики не нуждаются в дополнительной промазке сливочным маслом.

По этому рецепту блины долго не сохнут и остаются эластичными даже на второй день.

Дрожжевые блины на кефире

Состав: кефир – 1 стакан, яйцо – 2 шт., горячая вода – примерно 2/3 стакана, сахар – 2 ч. ложки (по вкусу), мука – 1,5 стакана, сухие дрожжи – 1 ч. ложка без горки, растительное масло – 2 ст. ложки в тесто, щепотка соли, растительное масло для жарки блинов.

В просторную посуду (миску или кастрюлю) насыпьте полстакана просеянной муки, добавьте соль, сахар и дрожжи. Влейте стакан слегка подогретого кефира (он должен быть теплым), размешайте тесто венчиком. Накройте полотенцем, поставьте в теплое место на полчаса.

Яйца взбейте венчиком в пену, влейте в поднявшееся тесто. Размешайте. Добавьте остальную муку, размешайте венчиком и подливайте горячую воду. Тесто должно получиться без комочков, однородное. Оставьте тесто еще на полчаса в теплом месте. Перед тем, как начинать жарить блины, влейте масло, перемешайте.

Выпекайте блинчики на смазанной маслом сковороде.

Получаются нежные, очень вкусные блинчики. Их можно приготовить для фаршировки или подавать как обычно – с медом, сметаной, вареньем, сгущенкой, растопленным сливочным маслом.

Блины из кабачков

Состав: кабачок—1 шт., яйцо – 2 шт., мука, сахар, соль, молоко или вода.

Очистить кабачок от кожуры и семечек, далее натереть на терке. Добавить муку, можно даже блинную до консистенции густой сметаны, 2 яйца, соль и сахар по вкусу. Все перемешать. Выпекать на разогретой сковороде, лучше с тефлоновым покрытием.

Блины картофельные

Состав: молоко – 3–4 стакана, мука (крупитчатая) – 2 стакана, дрожжи, картофель – 7–8 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, сливки – 1/2 стакана, соль – 1 ст. ложка, яйцо (желток) – 5 шт., яйцо (белки, сбитые) – 5 шт.

Приготовить раствор из пшеничной муки: 2 стакана чуть теплого молока влить в кастрюлю, положить дрожжи, размешать и всыпать 2 стакана крупитчатой муки, подбить и дать подойти, потом сварить 7–8 штук очищенного картофеля, выбрав из воды, протереть через сито. Сложив в кастрюлю, положить 4 ст. ложки сливочного масла и 1/2 стакана сливок, смешать; когда тесто будет готово, положить в него картофельного пюре, 1 ст. ложку соли, 5 сырых желтков, 5 сбитых белков; всю эту массу хорошо смешать и, прибавив 1–2 стакана молока, дать хорошо подняться и печь.

Блины рисовые

Состав: мука пшеничная – 3 ст. ложки, молоко – 4 стакана, дрожжи – 50 г, яйцо – 3 шт., сахар – 3 ст. ложки, масло сливочное – 4 ст. ложки, мука рисовая – 2 стакана, сливки – 1 стакан, сыр твердый – 200 г, соль – по вкусу.

Влить в кастрюлю 2 стакана чуть теплого молока, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти. Когда опара поднимется, добавить в нее 3 желтка, растертых с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Между тем хорошо разогреть духовку и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху обсыпать тертым сыром и поставить сковороду в духовку. Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз обсыпать тонким слоем тертого сыра.

Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и обсыпать сыром. И так далее до 5–7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.

Блины пшеничные царские

Состав: мука – 6 стаканов, молоко – 2,3 стакана, дрожжи — 50 г, яйца – 6 шт., сливочное масло – 200 г, соль и сахар – по вкусу, взбитые сливки – 300 г.

Поставить опару из теплого молока, 3 стаканов муки, и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтков, растертых добела с 200 г сливочного масла, размешать. Положить 3 стакана муки, соли и сахара – по вкусу, еще раз размешать и поставить в теплое место. Минут через 45, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с 300 г взбитых сливок, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10–15 минут, дав немного подняться, испечь блины.

Блины овсяные

Состав: пшеничная мука – 1,5 стакана, овсяная мука – 2,5 стакана, молоко (или вода) – 3 стакана, сливки – 0,5 стакана, яйцо – 3 шт., сахар – 2 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, дрожжи – 30 г, соль.

Без особого труда можно приготовить овсяные блины. Для этого нужно развести в теплом молоке дрожжи. Смешать пшеничную и овсяную муку и, высыпав ее в посуду с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. Затем добавить в тесто растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо перемешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту подойти и выпекать блины.

Блины из манной крупы

Состав: манная крупа – 1/2 стакана, мука – 1/2 стакана, молоко – 3 стакана, яйцо (желток) – 2 шт., сливочное масло – 10 г, соль – по вкусу.

Детям вместо манной каши очень понравятся блинчики из манной крупы, а если их смазать сгущенным молоком, то будет просто объеденье.

В стакан кипящего молока засыпать манную крупу и положить масло. Сварить кашу до готовности и поставить на холод на 1 час.

Из муки, желтков, 2 стаканов молока и соли замесить тесто и смешать с остывшей манной кашей. Массу вымешать до однородной консистенции. Блины печь на маленьких сковородах с двух сторон.

Блины с начинкой из мяса и субпродуктов

Начинка из сердца

Состав: говяжье или свиное сердце – 400 г, лук—1 шт., сметана 150 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца – 1–2 шт.

Пропустить сердце через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить фарш, помешивая, прогреть и добавить сметану, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью.

Испечь блинчики на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Нафаршировать блинчики этой начинкой, сворачивая их конвертиком. В каждый блин в мясную начинку можно добавлять по кусочку сливочного масла для сочности. Можно, чередуя начинку и блинчики, приготовить торт.

Начинка из куриной печени

Состав: печень куриная – 400 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 50 мл, перец, соль.

На сковороду налить масло. Лук порезать и спассеровать. Порезать соломкой морковь и выложить в сковороду. Все слегка притушить. Печень порезать и добавить к овощам. Посолить, поперчить. Когда печень будет готова, содержимое сковороды пропустить через мясорубку. Фарш готов.

Испечь рисовые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередуя блинчики и начинку, можно сделать торт. На блинчик выкладываем фарш, смазываем майонезом, потом опять кладем блинчик, фарш, майонез и т. д. Если не любите майонез, можно обойтись и без него, тогда сок после тушения печени следует смешать с начинкой – она получится более нежной консистенции. Этой начинкой можно фаршировать блинчики.

Начинка ливерная

Состав: легкое – 740 г, сердце – 270 г, печень – 230 г, сало свиное топленое – 80 г, лук репчатый – 85 г, мука – 10 г, перец молотый, соль – 20 г.

Легкие разрезать на куски по 300–400 г, сердце – на мелкие кусочки. Ливер промыть и варить 2–2,5 часа в посуде с закрытой крышкой с добавлением соли и перца. Из печенки вырезать желчные протоки, снять пленку, разрезать на плоские куски толщиной 1–1,5 см, посолить, обжарить до исчезновения крови. Затем легкие, сердце и печенку пропустить через мясорубку, прогреть с жиром, заправить специями и соусом так же, как фарш из мяса.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Мясная начинка

Состав: отварное или тушеное мясо – 400 г, сливочное масло или свиной жир – 30 г, лук – 1 шт., мясной отвар или оставшийся соус, сметана – 2 ст. ложки, соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа, яйца – 1–2 шт.

Пропустить мясо через мясорубку. Лук изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, добавить мясо, помешивая, прогреть и подлить бульон или соус, чтобы начинка была сочной. Затем положить рубленое яйцо, посолить, заправить перцем и рубленой зеленью. В мясную начинку можно добавить 1–2 ст. ложки сметаны.

Вместо мяса для начинки можно использовать субпродукты (легкие, сердце и т. д.). Субпродукты проварить, а затем тушить или варить до готовности. Начинка готовится так же, как и мясная.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики мясной начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Начинка мясная с луком

Состав: говядина – 1 кг, сало свиное топленое – 70 г, лук репчатый – 100 г, мука – 10 г, перец молотый – 0,5 г, зелень петрушки, соль – 20 г.

I способ. Мякоть сырой говядины, баранины или нежирной свинины нарезать на куски по 40–50 г, обжарить с жиром, поместить в посуду, залить водой или бульоном так, чтобы вода только покрыла мясо, закрыть посуду и тушить до готовности. С готового мяса слить бульон, на котором готовят белый соус. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соус, соль, молотый перец, зелень и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить прожаренную отдельно муку, развести бульоном, в котором тушилось мясо, и, помешивая, варить 20–30 минут. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны.

II способ. Сырое мясо пропустить через мясорубку, положить слоем не более 3 см на сковороду или противень, смазанные жиром, и жарить в духовом шкафу до готовности. Слить сок, выделившийся из мяса при жарке, на нем готовят соус, как описано выше (в первом способе), а мясо еще раз пропустить через мясорубку вместе с прожаренным отдельно луком; добавить соус, соль, перец, мелко нарубленную зелень и перемешать.

III способ. Мясо отварить, пропустить через мясорубку с поджаренным отдельно луком, добавить соль, перец, соус, зелень и перемешать.

Испекь блинчики, нафаршировать этой начинкой и полить белым соусом.

Начинка из говяжьей печени

Состав: печень говяжья – 400 г, лук репчатый—2 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 50 мл, перец, соль.

Печень очистить от прожилок, порезать и отварить в слегка соленой воде. Затем прокрутить ее через мясорубку. На сковороду положить сливочное масло. Лук порезать и спассеровать. Порезать соломкой морковь и выложить в сковороду. Все слегка притушить. Печень добавить к овощам. Посолить, поперчить. Когда фарш будет готов, им можно фаршировать блинчики.

Для этого следует испечь картофельные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, можно сделать торт. На блинчик выкладываем фарш, смазываем майонезом, потом опять кладем блинчик, фарш, майонез и т. д.

Начинка из копченого мяса

Состав: копченое мясо с проростью или ветчина – 150–200 г, яйца – 3–4 шт., майонез – 0,5 стакана, сыр – 150–200 г, соль, перец.

Копченое мясо или ветчину нарезать маленькими кубиками. Вареные яйца мелко порубить и смешать с тертым сыром, посолить и поперчить. Такой фарш можно скрепить майонезом.

Испеките блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из фарша

***Состав:** нежирный фарш (из молодой говядины) – 250–300 г, лук—1 шт., сливочное масло или маргарин – 30–40 г, перец – 0,25 ч. ложки, майоран – 0,5 ч. ложки, немного базилика, перец (можно консервированный) – 2 зеленых стручка или небольшие консервированные огурцы – 1–2 шт., бульон – 0,5 стакана, панировочные сухари – 1 ст. ложка, сыр – 100 г, яйца – 2 шт., немного соли, молоко или сливки – 0,5 стакана.*

Лук мелко изрубить, обжарить в жире до золотистого цвета, прибавить фарш и жарить, помешивая вилкой, до тех пор, пока мясо не утратит своей красноватой окраски. Затем добавить бульон, нарезанные мелкой соломкой стручки перца или огурцы, панировочные сухари и заправить. Охлажденную начинку смешать с тертым сыром.

Приготовьте дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки») и испеките блины.

Из начинки и блинчиков изготовьте торт. Разбить яйца, добавить сливки, посолить, залить торт смесью и запекать в духовке со средней температурой 25–30 минут.

Можно этим фаршем начинять блинчики, сворачивая их конвертиком.

Начинка из фарша и сыра

Состав: фарш из говядины – 400–500 г, яйцо – 1 шт., томатное пюре – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, панировочные сухари – 1 ст. ложка, соль, перец, рубленая зелень петрушки – 1 ст. ложка, рубленый лук-резанец или зеленый лук – 1 ст. ложка, сыр – 150 г, растительное масло – 2 ст. ложки.

Фарш смешать с томатным пюре, сметаной, яйцом, панировочными сухарями и измельченной зеленью, посолить и заправить перцем. Начинку положить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность блинов, начинку смазать майонезом. Сыр натереть на терке и посыпать на майонез, потом опять положить блин, затем фарш, майонез, сыр и т. д. Когда блинный торт сформируется, поставить в духовку со средним жаром 25–30 минут.

Начинка из печени и гречневой крупы

***Состав:** крупа гречневая – 250 г, печень – 420 г, лук репчатый – 85 г, мука – 10 г, масло топленое или сало свиное топленое – 50 г, соль – 20 г.*

Сварить гречку. В сковороду налить растительное масло, спассеровать лук, присыпав его мукой, добавить туда куриную печень, посолить. Готовую печень прокрутить через мясорубку.

Гречневую рассыпчатую кашу и печень смешать.

Испеките дрожжевые блинчики на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Начините блинчики, сворачивая их конвертиком. Затем обжарьте с двух сторон.

Начинка из куриного мяса и риса

***Состав:** отварное куриное мясо – 300 г, рис – 75 г, соль, лук-порей —1 шт, сливочное масло – 30 г, перец, рубленая зелень петрушки.*

Куриное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Бульон или воду довести до кипения, посолить, добавить промытый рис, половину столовой ложки сливочного масла и тушить до мягкости (20–25 минут). Лук-порей мелко изрубить, потушить в оставшемся масле и смешать с курятиной и рисом. Начинку посолить, заправить перцем и рубленой зеленью петрушки.

Испеките пивные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из мозгов

Состав: мозги – 1,5 кг, лук репчатый – 100 г, масло сливочное – 100 г, соль, перец.

Мозги говяжьи, свиные или бараньи, очищенные от пленок, разрезать на куски, примерно по 40–50 г, положить на подмазанный маслом противень, добавить соль по вкусу, перец и жарить в духовом шкафу. Готовые мозги порубить, добавить пассерованный лук и перемешать. Из блинчиков и начинки изготовьте торт, можно использовать майонез.

Начинка из сыра и колбасы

Состав: сыр – 200 г, вареная или полукопченая колбаса — 200 г, маленький соленый огурец – 1 шт., соленые кильки – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Сыр и колбасу нарезать на мелкие кубики. Измельчить огурцы, затем филе кильки. Начинку смазать майонезом.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Начинка из овощей и колбасы

Состав: тушеные овощи (лук, зеленый горошек, фасоль, цветная капуста) – 300 г, вареная колбаса – 200 г, кетчуп – 3–4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, красный или черный перец, растительное масло —

1–2 ст. ложки.

Овощи мелко порезать и потушить: сначала лук, затем морковь, затем консервированный зеленый горошек, цветную капусту (отваренную заранее). В середине тушения добавить измельченную колбасу. Смешать кетчуп и сметану и заправить начинку. Получилась прекрасная начинка для фаршировки блинчиков.

Блинный гречневый торт с печеночным паштетом

Состав для теста: гречневая мука – 2 стакана, яйцо – 3 шт., молоко – 2 стакана, разрыхлитель – 1 ч. ложка, растительное масло – 100 г, сахар, соль – по вкусу; **состав для паштета:** печень куриная (отварная) – 500 г, лук – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 100 г, соль, сыр плавленый (в ванночках) – 200 г, шампиньоны – 3 шт., томаты черри – 3 шт., зелень, специи – по вкусу.

Яйца взбить с небольшим количеством сахара, солью, добавить молоко. Всыпать один стакан гречневой муки, разрыхлитель, все тщательно перемешать. Добавить оставшуюся муку и снова перемешать. Тесто должно быть консистенции жидкой сметаны.

Смазать сковороду растительным маслом и поджарить блинчики с обеих сторон.

Лук порезать кубиком, морковь натереть на средней терке, все обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить специи, перемешать. Отварную печень и овощную зажарку пропустить через мясорубку или взбить в блендере, добавить размягченное сливочное масло и снова тщательно перемешать или взбить.

Собрать блинный торт, чередуя блинчики и начинку.

Зелень мелко порезать, смешать с плавленым сыром, обмазать сверху блинно-печеночный торт.

Шампиньоны порезать ровными пластинами, аккуратно, не ломая форму грибов, обжарить на растительном масле с двух сторон. Немного остудить, выложить сверху торта в форме «солнышка». В серединку уложить три помидорки черри. Торт подавать в качестве закуски, порезав на традиционные порционные куски.

Блинный торт с курицей и индейкой

Состав: молоко – 2 стакана, яйцо – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, соль – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 2,5–3 стакана, растительное масло – 100 мл, курица и индейка (филе) – 500 г, яйца – 3 шт., зеленый лук – 100 г, сыр – 150 г, чеснок – 2 зубчик, майонез – по вкусу.

Вполне может заменить второе блюдо блинный торт с курицей и индейкой. Для этого следует из дрожжевого теста испечь блины.

Для начинки сварить филе курицы и индейки, яйца. Приготовить зеленый лук, сыр, чеснок, майонез. Мясо и зеленый лук мелко нарезать, яйца размять вилкой, сыр натереть на мелкой терке, чеснок выдавить, смешать все с майонезом.

Испеките высокие блинчики из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и начинку, изготовьте торт. Блины укладывать друг на друга, промазывая начинкой. Дать настояться.

Можно просто начинить блинчики, сворачивая их конвертиком, и обжарить с двух сторон.

Блинный курник

Состав: блины, курица (отварная), грибы, рис, лук репчатый, морковь, яйцо, перец болгарский, сыр, кунжут, майонез.

Из блинов можно приготовить вкусный курник. Для этого следует куриное мясо измельчить в блендере. Грибы обжарить с луком и также измельчить в блендере. Рис отварить, сделать обжарку с луком и морковью и перемешать с рисом. Яйца отварить вкрутую и натереть на мелкой терке. Сладкий перец мелко нарезать.

Смазать форму растительным маслом и немного майонезом. На дно формы выложить блин и смазать майонезом. По бокам формы выложить блины внахлест так, чтобы примерно половина блинов свисала с бортиков формы. Смазать майонезом. Уложить на дно еще один блин и смазать майонезом. Получится основа курника из блинов.

Выложить рис (перемешанный с обжаркой), разровнять и слегка утрамбовать. Накрыть блином. Смазать майонезом. Выложить грибы, затем курицу. Сверху – блин, майонез.

Далее яйцо, блин, майонез. Затем перец, блин, майонез. Закрыть блинами, которые свисали с краев, смазать майонезом, накрыть еще одним блином.

Запекать блинный пирог в духовке при 180 °С 15 минут. После посыпать сыром и кунжутом. И еще в духовку на 10 минут.

Каравай из блинов к первому блюду

Состав на блины: молоко—3 стакана, мука – 2 стакана, яйцо – 2 шт., масло – 2 ст. ложки; **на мясной фарш:** говядина (отварная) – 400 г, масло сливочное – 1/2 ст. ложки, лук репчатый – 1/2 шт., соль – по вкусу, перец – по вкусу, яйцо (вкрутую) – 1–2 шт.; **на фарш из творога:** творог – 1,5 кг, яйцо – 1 шт., сметана – 1–2 ст. ложки, масло сливочное – 1/2 ст. ложки; **на рассыпчатую кашу:** масло сливочное – 1 ст. ложка, молоко – 3–4 стакана, крупа манная – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт., соль – по вкусу.

Расстегаи может заменить каравай из блинов, подаваемый к первому блюду (бульону). Для этого необходимо испечь блинчики из дрожжевого теста на кефире (рецепт см. выше).

Сложить их в кастрюльку, намазанную маслом. Перекладывая блинчики разным фаршем, а именно мясным, из творога и из рассыпчатой манной каши, изготовить торт. Поставить в духовку, чтобы каравай зарумянился.

Пирог блинный с сердцем и грибами

Состав: сердце – 500 г, легкое – 300 г, грибы сушеные – 50–80 г, лук репчатый – 2–3 шт., специи – по вкусу, молоко – 1 стакан, яйцо – 2 шт., сахар – 1 ч. ложка, мука – 3–4 ст. ложки, растительное масло – 200 г, сливочное масло – 50 г, яйцо (вареное) – 2 шт., сметана – 200 г, соль.

Такой пирог вполне может заменить горячее второе блюдо. Подойдет он и к мясному бульону.

Для этого следует испечь блинчики высокие из гречневой муки. Если нет такой возможности, можно испечь заварные или скороспелые блины (рецепт см. выше).

Сердце поставить вариться, не забыв добавить в бульон специи. Варить нужно 3–4 часа, чтобы мясо стало мягким и легко отделялись пленки. Грибы отварить в течение получаса. Готовое и очищенное сердце пропустить через мясорубку с отварными грибами и репчатым луком. Тщательно перемешать и, если фарш покажется вам суховатым, добавить немного грибного бульона. Обжарить на большом количестве жира.

Готовые блины смазать сливочным маслом и переложить слоями фарша. Верхний блин намазать сметаной и посыпать рубленым вареным яйцом и зеленью.

Блинный пирог соленый

Состав: тонкие блины, мясной фарш – 400 г, яйцо – 1 шт., соленые огурцы – 3–4 шт., панировочные сухари, соль, перец.

Напеките воздушных блинов (рецепт см. выше). Соленые огурцы лучше тонко порезать кружочками.

Фарш мясной смешайте с приправами по вкусу. Кто любит лук и чеснок может добавить, а можно обойтись только пряностями и зеленью. Вбить яйцо, посолить и поперчить.

Глубокий противень или форму для выпечки смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Затем выложить первый слой блинов таким образом, чтобы по краям блины свисали.

На блины выложить тонкий слой фарша, накрыть его блинами, опять намазать фарш и накрыть блинами. Много слоев не делайте, иначе может не пропечься. Обычно 3–4 слоя. Последний слой обязательно блины и на него заворачиваем те края, что остались свисать.

Затем смазываем яйцом и посыпаем сухарями. Выпекайте в духовке при 180–200 °С примерно полчаса. Готовый пирог сверху можно по желанию украсить солеными огурцами и зеленью.

Блинный пирог с куриным филе и грибами

Состав: блины, грибы – 300 г, картофельное пюре – 300 г, куриное филе – 300 г, лук – 2 шт, масло подсолнечное – 50 г, соль.

Приготовьте картофельное пюре по вкусу. Любые грибы мелко нашинкуйте и обжарьте в масле. Куриное филе мелко порубите и с луком поджарьте.

Испеките пивные блинчики (рецепт см. выше).

На первый блинчик наложите пюре, накройте следующим блинчиком, наложите грибную начинку, потом блинчик, теперь наложите куриную начинку, блинчик, пюре и т. д. Чередуйте начинки и у вас получится вкуснейший пирог.

Перед подачей на стол такой пирог лучше подогреть в духовке или в микроволной печи.

Блинный пирог с рубленным мясом

Состав: яйцо – 4 шт., мука – 300 г, молоко – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., топленое масло – 100 г, мясо (смешанное-рубленое) – 500 г, сливки – 60 мл, кетчуп – 3 ст. ложки, соль, черный и красный перец (молотый) – по вкусу.

Блинный пирог с рубленным мясом готовится довольно просто. Следует положить в миску яйца, муку, влить молоко и посолить. Взбить все миксером. Оставить тесто на 30 минут.

Очистить и мелко порубить лук. Разогреть на сковороде 50 г топленого масла и потушить в нем лук до прозрачности. Добавить рубленое мясо и обжарить. Приправить солью и перцем. Перемешать со сливками, кетчупом и уварить все на слабом огне. Разделив на 4 порции, разогреть на большой сковороде оставшееся топленое масло.

По очереди испечь 4 блина и поставить их в теплое место. Положить 1 блин на большое, предварительно нагретое блюдо. Разложить сверху примерно 1/3 рубленой массы. Выложить попеременно слоями оставшиеся блины и рубленое мясо, закончив блином. Перед подачей на стол осторожно разрезать пирог на 4 части.

Блинный пирог с печенью

Состав: блины, печень говяжья или телячья—500 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 250 г.

Не все любят печень. Но можно испечь вкуснейший пирог. Каждому он будет по вкусу. Для этого следует отварить яйца вкрутую. Сварить печень, пропустить ее через мясорубку вместе с яйцами, мелко порезать лук и обжарить его, добавить его в полученный фарш, заправить его майонезом и перемешать.

Слоями укладывать блины и фарш.

Полученный пирог поставить на 20 минут в разогретую духовку, предварительно пирог смазать майонезом.

Блинный пирог с печеночным паштетом

***Состав:** блины – 5—10 шт., говяжья печень – 500 г, чеснок, – 1 зубчик, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 100 г, масло растительное – 50 г, майонез, соль, специи – по вкусу.*

Печень очистить от пленок, порезать небольшими кусочками, лук мелко порезать. Тушить в небольшом количестве растительного масла до готовности. Затем измельчить вместе с яйцами, посолить-поперчить. Растопить сливочное масло и смешать с печенью.

Испекь рисовые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Блины промазать получившимся паштетом, чтобы получился слоеный пирог. Сверху обмазать майонезом и запечь в духовке или микроволновой печи.

Костромской блинный пирог

Состав: пресные блинчики, говядина (без костей) – 400 г, лук репчатый – 2 шт., сыр – 100 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 100 г, соль – 1 ч. ложка.

Мясо нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить немного воды или бульона и тушить до готовности.

Тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный лук, сливочное масло, посолить и тщательно перемешать.

Испечь небольшие пресные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). На смазанную маслом порционную сковороду положить блин, на него слой мясного фарша. Сверху посыпать тертым сыром, положить снова блин, на него слой фарша с сыром и так сделать 4 слоя. Сверху блинный пирог смазать сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Рязанский блинный пирог

Состав: блинчики, говядина (отварная) – 250 г, капуста – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., рис (отварной) – 1 стакан, яйца – 5 шт., сливочное масло – 100 г, соль, сметана – по вкусу.

Для любой хозяйки приготовить рязанский блинный пирог не составит труда. Для этого следует испечь рисовые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Отварное мясо пропустить через мясорубку. Лук, морковь мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Капусту мелко нашинковать, обварить кипятком (если она горчит) и обжарить вместе с морковью и луком. Добавить отварной рис, мелко нарубленные яйца, посолить и все перемешать.

На сковороду, смазанную маслом, положить блин, на него слой фарша, накрыть сверху вторым блином, положить еще слой фарша и т. д. Верхний блин смазать маслом, сметаной и запечь в духовке.

Блинный пирог с курицей и вешенками

Состав: блинчики, вешенки – 300 г, куриная грудка (копченая) – 1 шт., творог – 300 г, сметана – 1 ст. ложка, хрен столовый – 1 ст. ложка, соль, сыр – по вкусу.

Курица и вешенки вполне доступные продукты и из них можно приготовить вкусный и сытный блинный пирог.

Из дрожжевого на кефире теста испечь блины (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Грибы порезать помельче и обжарить. Курицу порезать на кубики, смешать её с грибами. Творог смешать со сметаной, хреном, солью. В любую удобную форму, положить блин, смазать его творожной массой. Сверху положить еще блин, на него массу из курицы и грибов. Чередую – блин, творог, блин, курица с грибами, приготовить торт. Последний блин посыпать тертым сыром, поставить в духовку минут на 15–20. Такой пирог хорош будет на ужин.

Блинный пирог с ветчиной и соусом бешамель

Состав: мука – 1,5 стакана, молоко – 0,75 стакана, яйцо – 2 шт., соль – по вкусу, растительное масло; для начинки: ветчина – 400 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 1–2 зубчика, растительное масло, масло сливочное – 60 г, мука – 4 ст. ложки, молоко – 1,5 стакана, яйцо – 1 шт., соль – по вкусу, мускатный орех – 1 щепотка, фундук – 80 г, сыр – 100 г.

Взбить яйца с солью, молоком и мукой, добавить в тесто 3 ст. ложки растительного масла, перемешать. На сковороду налить немного растительного масла, испечь тонкие блины.

Ветчину порезать мелкими кубиками. Лук и чеснок мелко порезать или измельчить в комбайне или блендере. Лук с ветчиной и чесноком обжарить на растительном масле до золотистого цвета, 10–15 минут.

Для приготовления соуса муку обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, влить молоко. Варить на медленном огне, помешивая, до загустения, 3–5 минут. Соус посолить, добавить щепотку мускатного ореха. Яйцо взбить, вмешать в соус. Добавить в соус ветчину с луком, перемешать.

В форму подходящего диаметра выложить блины, намазывая каждый начинкой. На верхний блин начинку не класть. Фундук измельчить, сыр натереть на мелкой терке. Пирог посыпать сверху получившейся смесью.

Выпекать в духовке при 20 °С до золотистой корочки, 10–15 минут.

Блины с рыбной начинкой

Начинка из копченой скумбрии

Состав: копченая скумбрия – 150–200 г, яйца – 3–4 шт., майонез – 0,5 стакана, сыр – 150–200 г, репчатый лук – 1 шт., соль, перец.

Копченую скумбрию и лук нарезать маленькими кубиками. Вареные яйца мелко порубить и смешать с тертым сыром, посолить и поперчить.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики рыбной начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Можно просто этим фаршем начинить блинчики.

Начинка из рыбного филе

Состав: рыбное филе – 600 г, лук—1 шт., сливочное масло – 30 г, соль, перец, рубленый укроп.

Рыбное филе нарезать на маленькие куски, посыпать солью и перцем и тушить в масле. Лук мелко изрубить, обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета и добавить к тушеной рыбе. Начинку заправить рубленым укропом и перцем.

Начинку можно помять вилкой и использовать для изготовления блинного торта.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики рыбной начинкой, приготовить блинный торт, который может прекрасно заменить завтрак. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить.

Начинка из рыбы и риса

***Состав:** отварное или тушеное рыбное филе – 200 г, рис – 75 г, рыбный отвар или вода – 1 стакан, соль, лук – 1 шт., сливочное масло—30 г, соль, перец, рубленый укроп – 1 ст. ложка.*

Рис отварить. Лук изрубить и подрумянить в масле. Рыбное филе измельчить, смешать с другими продуктами, посолить, заправить перцем и рубленым укропом. Начинку можно использовать для изготовления блинного торта или просто начинять блинчики, сворачивая их конвертиком, а затем поджаривая на сковороде.

Начинка из копченой скумбрии и риса

Состав: копченая скумбрия – 200 г, рис – 75 г, соль, лук – 1 шт., сливочное масло – 30 г, сваренные вкрутую яйца – 1–2 шт., соль, перец, рубленый укроп – 1 ст. ложка.

Рис отварить. Сварить вкрутую яйца. Лук изрубить и подрумянить в масле. Рыбу отделить от костей и помять вилкой, яйца измельчить. Все продукты смешать, посолить, заправить перцем и рубленым укропом. С такой начинкой можно изготовить вкусный блинный торт.

Приготовить тесто для яичных гречневиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики рыбной начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и поджарить с одной стороны на сковороде.

Начинка из сушеной вязиги

Состав: вязига сушеная – 100 г, корень петрушки, репчатый лук—1 шт., сливочное масло – 2–3 ст. ложки, яйца – 2–3 шт., зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Вымочить вязигу в течение 10–12 часов в холодной воде, после чего хорошо промыть, залить холодной водой и поставить варить, добавив корень петрушки и репчатый лук. Когда вязига станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг, промыть горячей водой и мелко порубить или пропустить через мясорубку. Заправить солью, молотым перцем, растопленным сливочным маслом, измельченной зеленью петрушки и рублеными яйцами.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики этой начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить завтрак. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить.

Начинка из сельди и квашеной капусты

***Состав:** филе сельди соленой – 400 г, квашеная капуста – 800 г, сливочное масло – 100 г, репчатый лук – 1 шт., лавровый лист, душистый перец – 5 горошин.*

Измельченный репчатый лук слегка обжарить на масле. Выложить в посуду квашеную капусту, добавить обжаренный лук, перец горошком, лавровый лист. Закрыть крышкой и, время от времени помешивая, тушить до готовности. По мере необходимости (чтобы не пригорело) подлить по 1–2 ст. ложки горячего бульона или воды. Соленую сельдь (без костей) мелко порубить и слегка обжарить. Смешать капусту с сельдью и можно смело начинать заранее приготовленные блинчики.

Приготовить дрожжевое тесто на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики этой начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить завтрак. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить. Вместо сливочного масла можно использовать подсолнечное.

Начинка из помидоров и рыбы

***Состав:** лук—2 шт., чеснок—2–3 дольки, растительное масло —2 ст. ложки, помидоры – 4–5 шт., томатное пюре – 4 ст. ложки, соль, перец, базилик, сардины – 1 банка, филе кильки – 4–5 шт., оливы, сыр – 150–200 г.*

Лук и чеснок изрубите, потушите в жире, добавьте помидоры, томатное пюре, потушите 15–20 минут, посолите и заправьте перцем и базиликом. Смешайте с консервированными сардинами, килькой, тертым сыром и этой массой нафаршируйте заранее приготовленные блинчики.

Для этого приготовьте тесто для картофельных блинчиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Испеките блинчики. Перекладывая блинчики рыбной начинкой, изготовьте блинный торт, который может прекрасно заменить завтрак. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить.

Рыбная начинка

Состав: тушеное рыбное филе – 400 г, маринованный лук – 100 г, мелкие свежие или консервированные томаты – 200 г, сыр – 100–150 г, эстрагон, перец.

Рыбу вынуть из отвара и дать жидкости стечь. Размять рыбу вилкой, смешать его с натертым на терке сыром, посыпать красным или черным перцем и измельченным эстрагоном или рубленым укропом. Из блинчиков и фарша изготовить торт, верхний блинчик смазать майонезом. Нарезать кольцами консервированные лук и томаты и ими украсить блинный пирог.

Вместо тушеной рыбы в качестве начинки можно использовать рыбные консервы, например, тунец в масле или в собственном соку.

Приготовьте тесто для рисовых блинчиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испеките блинчики. Перекладывая блинчики рыбной начинкой, изготовьте блинный торт, который может прекрасно заменить завтрак. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить.

Пирог блинный ассорти

Состав: мука пшеничная – 2 стакана, молоко – 2 стакана, яйцо – 3 шт., масло сливочное – 100 г, сливки – 1 стакан, сахар – 2 ст. ложки, соль; для начинки: рыбный фарш – 400 г, яйцо, сметана.

На большой сковороде выпечь воздушные блинчики (рецепт см. выше). Уложить их на дно и края смазанного маслом и обсыпанного сухарями противня (сковороды) с бортами высотой 3–4 см. При этом блинчики нужно укладывать внахлест один к другому, а места соединения смазывать яичным льезоном.

На уложенные блинчики положить начинку, на нее – слой блинчиков и т. д. Лучше, чтобы каждый слой был с разной начинкой. Верхний слой начинки плотно прикрыть блинчиками. Концы блинчиков, лежащие на бортах противня, загнуть вовнутрь и смазать яичным льезоном.

Сверху пирог сбрызнуть маслом или смазать сметаной и обсыпать панировочными сухарями. Выпекать в духовке до образования румяной корочки. Готовый пирог опрокинуть на доску так, чтобы нижняя плоскость пирога оказалась сверху. Украсить пирог зеленью, яйцом.

Льезон: для приготовления смешивают сырые яйца с молоком или водой, после чего в смесь добавляют соль. На одно яйцо берут 75—100 г молока или 60 г воды и 2–4 г соли.

Торт блинный с рыбной икрой

Состав: молоко – 3 стакана, мука – 2 стакана, яйцо – 1 шт., соль, сахар, постное масло, сода гашеная уксусом, икра – 1–2 баночки, масло сливочное.

Чтобы приготовить такой блинный пирог можно взять икру любой рыбы (минтая, сига, сазана, сельди). Для этого следует испечь обычные блины, уложить их стопкой. Промазать их сливочным маслом и тонким слоем выложить икру на каждый блин. Можно украсить зеленью.

Блинный пирог с копченой пикшей

Состав: блины, копченая пикша – 340 г, молоко – 100 мл, яйца – 4 шт., мука – 30 г, сливочное масло – 50 г, зеленый лук (мелко порезанные перья) – 4 шт., салатные листья (для украшения).

Чтобы приготовить начинку нужно, молоко вылить в кастрюлю, добавить рыбу и веточку петрушки. Накрыть и слегка нагреть, пока молоко не закипит. Кипятить на невысоком огне 5 минут, затем выключить газ и оставить на 15 минут. Достать рыбу, сохранив молоко, затем очистить от кожи и разломать на небольшие кусочки. Отварить вкрутую яйца. Разогреть духовку до 190 °С. В сковородке растопить 30 г сливочного масла, добавить муку. Постепенно влить молоко, в котором варилась рыба. Довести до кипения, постоянно взбивая, дать покипеть около минуты, не переставая помешивать, и снять с огня. Нарезать яйца и перемешать с соусом, добавить рыбу, лук и петрушку. Приправить по вкусу.

Приготовить тесто для картофельных блинчиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики.

Положить один блин на дно керамической формы. Ровно намазать его начинкой. Повторить с остальными блинами, в верхнем слое должен быть блин. Растопить оставшееся масло и смазать им блин сверху. Запекать 20 минут. Порезать на дольки, как торт, и подавать с зеленым салатом.

Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить.

Блинный торт с рыбой

Состав: испеченные блинчики – 8—10 шт., форель слабосоленая – 250 г, мягкий сливочный сыр – 250 г, сметана – 1,5 ст. ложки, укроп (зелень) – по вкусу.

Испечь картофельные блинчики (рецепт см. выше). Сливочный сыр соединить со сметаной и хорошо перемешать до однородной массы. Укроп мелко порубить, а рыбу нарезать тоненькими кусочками.

Нижний блин смазать кремом из сыра, сверху посыпать мелко рубленой зеленью и уложить ломтики рыбы. Сверху положить следующий блинчик, также смазать сыром, посыпать укропом и уложить рыбу. Чередую начинку и блины, приготовить торт.

Украсить блинный торт по желанию. Торт убрать в холодильник, для того, чтобы он пропитался.

Блинный пирог с селедочным паштетом

Состав: блины – 5—10 шт., сыр (для паштета) – 200 г, сыр (для посыпки) – 200 г, соленые огурцы – 2 шт., сельдь (филе) – 200 г, картофель (вареный) – 1–2 шт., майонез – по вкусу.

Сыр, огурцы, сельдь и картофель измельчите с помощью кухонного комбайна или мясорубки, в массу добавить немного майонеза.

Приготовьте тесто для рисовых блинчиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испеките блинчики.

Блины промажьте получившимся паштетом, чтобы получился слоеный пирог. Сверху посыпьте тертым сыром и запеките в духовке или микроволновой печи.

Блинный торт со шпротами

Состав: рисовые блинчики, шпроты – 240 г, майонез – 400 г, укроп – 1 пучок, чеснок – 3 зубчика, сыр (копченый) – 100 г, яйца – 4 шт., зеленый лук – по вкусу, соль – по вкусу.

Испечь рисовые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Шпроты, масло из шпрот, слегка размять вилкой. Сыр натереть на терке. Вареные яйца очистить и натереть на терке. Нашинковать зеленый лук. Соединив лук с яйцами, посолить и заправить майонезом по вкусу. Укроп мелко порубить и соединить с оставшимся майонезом. Добавив чеснок, продавленный через пресс, перемешать соус.

Выложить на плоское блюдо блин, и распределить по нему яйца с луком. Положить сверху второй блин, смазать соусом и равномерно разложить 1/3 шпротов. Покрыть третьим блином, смазать соусом и посыпать сыром. Повторить все слои еще 2 раза.

Блинный торт со шпротами подавать, украсив тертым яйцом и рубленой зеленью.

Овощные и грибные начинки

Блины с грибами

Состав: свежие грибы – 300 г, мука – 2 стакана, молоко – 1,5–2 стакана, яйца – 1–2 шт., соль, жир для жарки, лук – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Нарубленные грибы потушить в масле с луком, смешать со сметаной и измельченной зеленью, посолить.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Можно готовые блины покрыть тонким слоем грибов и свернуть рулетом или конвертиком.

Начинка из свежих грибов

***Состав:** очищенные свежие грибы (белые грибы, сыроежки, грибы-зонтики и другие мягкие на вкус грибы) – 700 г, сливочное масло – 40–50 г, лук – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, соль, перец, рубленый укроп – 1 ст. ложка.*

Грибы отварить в небольшом количестве воды или потушить в собственном соку и, откинув на сито, дать воде стечь. Охлажденные грибы и лук изрубить, потушить в масле, добавить сметану, посолить и заправить перцем и зеленью. Если начинка будет слишком сочной, к ней можно добавить 1–2 ст. ложки отварного риса или панировочные сухарей.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики начинкой, изготовить блинный торт.

Можно готовые блины покрыть тонким слоем грибов и свернуть рулетом или конвертиком.

Начинка из сушеных грибов

Состав: грибы сушеные – 400 г, масло топленое или комбизир животный – 70 г, лук репчатый – 85 г, мука – 10 г, перец молотый, соль – 20 г.

Сушеные белые грибы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть для удаления песка, пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом и обжарить на жире (50 % нормы) вместе с луком. Из остаточного жира, грибного отвара и муки приготовить соус так же, как для мясной начинки, которым можно заправлять фаршированные блинчики. Можно из блинчиков и начинки приготовить торт и полить его грибным соусом.

Начинка из соленых грибов

Состав: соленые грибы – 400 г, сливочное масло – 40 г, лук – 1 шт., сваренные вкрутую яйца – 1–2 шт., сметана – 2 ст. ложки, отварной рис – 2–3 ст. ложки, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Грибы прополоскать, при необходимости вымочить в холодной воде, дать воде стечь и мелко изрубить. Рубленый лук и грибы потушить в масле, добавить сметану, рассыпчатый рис и рубленые яйца. Заправить перцем и зеленью.

Испеките гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Перекладывая блинчики начинкой, изготовьте блинный торт, который может прекрасно заменить ужин. Можно просто начинить блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить с двух сторон.

Начинка из кислой капусты и грибов

Состав: тушеная кислая капуста – 250 г, томатное пюре – 2 ст. ложки, белые грибы или шампиньоны – 200 г, растительное масло – 2 ст. ложки, сыр – 100 г, красный перец.

Кислую капусту потушить в томатном пюре. Отдельно обжарить лук и грибы, смешать с капустой, посыпать красным перцем. Натереть на терке сыр и добавить его в фарш. Нафаршировать блинчики, свернуть их конвертиком и обжарить с одной стороны на сковороде.

Начинка из свежей капусты с укропом

Состав: капуста – 1 небольшой кочан, сливочное масло – 50 г, лук – 1–2 шт., сваренные вкрутую яйца – 2 шт., соль, перец, рубленый укроп.

Капусту и лук мелко изрубить. Масло распустить в сотейнике, подрумянить в нем лук, добавить капусту, посыпать солью и тушить капусту почти до мягкости. Начинку слегка заправить перцем. К охлажденной начинке добавить рубленые яйца и 1–2 чайные ложки рубленого укропа.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Испечь блинчики. Перекладывая блинчики начинкой, приготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Можно просто начинить блинчики этой начинкой.

Капустная начинка

Состав: капуста свежая – 1,2 кг, лук – 200 г, морковь – 200 г, маргарин сливочный —100 г, соль – 20 г.

Лук очистить, мелко порезать и обжарить в маргарине. Натереть на терке морковь и добавить в лук. Капусту нашинковать помельче, посыпать солью и помять руками. Соединить капусту с луком и морковью. Когда овощи будут готовы, нафаршировать ими блинчики.

Начинка из квашеной капусты

Состав: капуста квашеная, отжатая от рассола – 900 г, жир животный – 100 г, лук репчатый – 75 г, лук зеленый – 20 г, сахар – 20 г, соль – 10 г.

Квашеную капусту отжать от рассола, а если она очень кислая, то промыть в холодной воде, хорошо отжать, перебрать, порубить ножом, слегка обжарить на жире, положить в посуду, добавить пассерованный лук и тушить до готовности. Заправить фарш нарезанным зеленым луком, солью, сахаром.

Испечь картофельные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Перекладывая блинчики начинкой, изготовить блинный торт, который может прекрасно заменить ужин.

Капустная начинка с соленым огурцом

Состав: капуста свежая – 1,2 кг, соленые огурцы – 4 шт., лук – 200 г, морковь – 200 г, маргарин сливочный – 100 г, соль – 20 г.

Лук очистить, мелко порезать и обжарить в казанчике. Натереть на терке морковь и добавить в лук. Соленые огурцы покрошить и отправить тушиться. Капусту нашинковать помельче, посыпать солью и помять руками. Соединить капусту с овощами. Когда овощи будут готовы, нафаршировать ими блинчики.

Начинка из моркови со сметаной

Состав: морковь – 200 г, яйцо – 1 шт., мука – 1 ч. ложка, сливочное масло – 3 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль.

Очищенную морковь мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жиру до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив поджарку, развести ее сметаной. Затем соединить морковь с мелко нарубленным крутым яйцом и мучной пассеровкой, добавить сахар и соль. Из блинчиков и фарша изготовить торт, залить последний блинчик майонезом и посыпать любыми орехами. Этим фаршем можно просто нафаршировать блинчики и обжарить с одной стороны на сковороде.

Морковная начинка

Состав: морковь – 500–600 г, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, лук – 1 шт. соль, сахар, тертый мускатный орех или молотый перец.

Вкрутую отварить яйца. Морковь очистить, поставить вариться в кипящую воду, чуть подсоленную и заправленную сахаром. Варить под крышкой. Отварные морковь и яйца натереть на терке, смешать с майонезом и тертым чесноком. Начинку слегка заправить солью, сахаром, мускатом или перцем. При желании добавить также обжаренный в небольшом количестве масла лук. Из заранее приготовленных блинчиков и фарша изготовить торт, сверху смазать майонезом и посыпать любыми орехами.

Начинка картофельная

Состав: картофель очищенный – 230 г, молоко – 40 г, лук – 30 г, масло – 20 г, яйцо —1 шт.

Сварить картофель, слить воду, слегка подсушить, потолочь, добавить сырые яйца, масло, слегка поджаренный лук и хорошо перемешать. Нафаршировать блинчики и обжарить их с одной стороны на сковороде.

Начинка овощная

Состав: картофель очищенный – 300 г, зеленый горошек – 100 г, капуста брокколи – 100 г, масло сливочное – 100 г.

Картофель отварить в слегка соленой воде. Отдельно в соленой воде отварить капусту брокколи. Воду слить. Открыть банку консервированного горошка, подогреть, жидкость слить. Горячие овощи соединить, добавить сливочное масло и сделать пюре.

Таким пюре фаршировать заранее приготовленные блинчики. И вкусно и полезно.

Рисовая начинка с грибами

***Состав:** рис – 125 г, вода или мясной отвар – 1,5 стакана, лук – 1 шт., сливочное масло – 30–40 г, грибы – 200 г., соль, молотый перец, рубленый укроп – 1 ст. ложка.*

Рис отварить до полуготовности, воду слить. В сковороду положить половину сливочного масла и слегка обжарить рис, затем добавить 2–3 ст. ложки свежих или консервированных грибов, тушенных в масле. В оставшемся масле обжарить рубленый лук, соединить с рубленным яйцом и укропом. Смешать все ингредиенты. Заправить начинку тертым мускатным орехом или перцем. Заранее приготовленные блинчики нафаршировать этой начинкой.

Начинка из лука

Состав: лук – 400 г, сливочное масло – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сметана или майонез – 2–3 ст. ложки, соль, сыр – 100 г, зелень.

Лук очистить, нарезать мелко и слегка обжарить в масле. Яйца сварить вкрутую. Сыр и яйца натереть на терке. Укроп и другую зелень мелко порубить. Все продукты смешать. Из полученного фарша и заранее приготовленных блинчиков изготовить торт. Смазать последний блинчик майонезом или сметаной и посыпать мелко рубленной зеленью.

Начинка из шпика и лука

Состав: свежая, слегка просоленная или копченая свиная корейка с проростью – 200–250 г, лук – 300 г, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., соль, перец, рубленый укроп или зелень петрушки – 1 ст. ложка.

Шпик нарезать на маленькие кубики, лук очистить и изрубить. Шпик и лук слегка обжарить на сковороде. Яйца изрубить, смешать с охлажденным шпиком и луком. Начинку посолить, заправить перцем и зеленью. Начинка из шпика и лука хорошо подойдет к блинам из кефирного теста.

Начинка из зеленого лука с яйцами

Состав: лук зеленый – 200 г, сало свиное топленое – 150 г, сухари молотые – 200 г, сметана – 100 г, яйца – 5 шт., зелень петрушки – 10 г, соль – 10 г.

Лук мелко порубить и обжарить с жиром; добавить молотые сухари, сметану, зелень петрушки, посолить.

Яйца сварить вкрутую, мелко покрошить, смешать с луком. Этой смесью начинять блины. С добавлением майонеза можно приготовить торт луковый. Верхний блин густо посыпать зеленью.

Начинка из лука и соленых огурцов

Состав: лук—2–3 шт., соленые огурцы – 2–3 шт., растительное масло – 2–3 ст. ложки, тертый сыр – 5 ст. ложек, соль, перец.

Лук мелко порезать и слегка подрумянить в растительном масле. Соленые огурцы мелко нашинковать. Сыр потереть на терке. Все ингредиенты смешать. Этим фаршем начинить блинчики. С добавлением майонеза можно сделать торт, последний блинчик густо посыпать зеленью.

Начинка из яйца и лука

Состав: лук – 400 г, сливочное масло – 50 г, сваренные вкрутую яйца – 4 шт., соль, перец, рубленая зелень петрушки или укропа.

Лук очистить, мелко нарезать, потушить в масле. К охлажденному луку добавить рубленые яйца, посолить, заправить перцем и зеленью. Прекрасная начинка к блинам.

Блинный пирог с грибами и капустой

Состав: для блинов: молоко (2 %) – 2 стакана, яйцо – 2 шт., соль – 1/2 ч. ложки, муки (для не густого теста); **для начинки:** капуста – 1/2 шт., лук репчатый (сладкий) – 1/4 шт., грибы (сушеные) – 3–4 шт., соль, перец – по вкусу, оливковое масло (для тушения капусты), яйцо (вкрутую) – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка.

С грибами и капустой можно приготовить блинный пирог. Для этого капусту и лук мелко нашинковать, добавить грибы. Обжарить все на большом огне. Посолить, поперчить. Добавить большую ложку сметаны. Перемешать и снять с огня. Стараться не пережарить капусту. Переложить в миску, чтобы начинка остыла.

Выложить в форме блины так, чтобы их края свисали. Затем, в середину уложить начинку. Кладем тонким слоем капустную начинку на каждый блин. Каждый блин приминаем хорошо рукой и разравниваем поверхность. Затем, поднимаем края блинчиков вверх.

Отдельно смешать столовую ложку сметаны с яйцом и залить готовый пирог. Выпекать 40 минут в разогретой духовке на 200 °С. Пирог вынуть. Обмазать поверхность сметаной и тертым сыром. Для образования румяной корочки, поставить в гриль или бройл на несколько минут.

Блинный пирог с шампиньонами

Состав: блины, шампиньоны – 1 кг, сыр – 300 г, репчатый лук —300–400 г, яйцо – 2 шт., чеснок—3 зубчика, растительное масло —1/2 стакана, майонез – 200 мл, соль, перец – по вкусу.

Для такого пирога следует испечь картофельные блинчики (рецепт см. выше).

Приготовить грибной фарш: шампиньоны нарезать и обжарить с луком в растительном масле. Снять с огня, добавить сырые яйца, тертый чеснок, соль, перец и хорошо перемешать. Блины смазать майонезом и переложить слоями грибного фарша и тертого сыра в виде слоеного пирога (блин, грибной фарш, тертый сыр, блин). Верх пирога обмазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Поставить в горячую духовку на 15 минут или в микроволновую печь на 5–7 минут.

Перед подачей украсить целыми отварными, маринованными или жареными шампиньонами небольшого размера и зеленью.

Блинный пирог с грибами и капустой

Состав: блины, капуста – 1/2 кочана, лук репчатый (сладкий) – 1/4 шт., грибы (сушеные) – 3–4 шт., соль, перец – по вкусу, оливковое масло (для тушения капусты), яйцо (вкрутую) – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка.

Для каждой хозяйки доступно приготовить блинный пирог с грибами и капустой. Для этого необходимо капусту и лук мелко нашинковать, добавить грибы. Обжарить все на большом огне. Посолить, поперчить. Добавить большую ложку сметаны. Перемешать и снять с огня. Все делать быстро, не пережарив капусту. Переложить в миску, чтобы начинка остыла.

Испечь дрожжевые блинчики на кефире (рецепт см. выше).

Выложить в форме блины по кругу так, чтобы их края свисали. В середину уложить блин. Положить тонким слоем капустную начинку на каждый блин. Чередовать блины и начинку.

Каждый блин приминаем хорошо рукой и разравниваем поверхность. Затем, поднимаем края блинчиков наверх.

Отдельно смешать столовую ложку сметаны с яйцом и залить готовый пирог. Выпекать 40 минут в разогретой духовке на 20 °C°. Пирог вынуть. Обмазать поверхность сметаной и тертым сыром. Для образования румяной корочки, поставить в гриль или бройл на несколько минут.

Блинный овощной пирог

Состав: пшеничная мука – 1 стакан, вода – 3 стакана, по 1 стакану отварных – моркови, свеклы, цветной капусты, соль – по вкусу.

Отварные морковь и свеклу натереть на мелкой терке. Капусту истолочь в пюре.

Муку просеять, всыпать в глубокую миску, сделать в центре углубление и, осторожно влив подсоленную холодную воду, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Полученное жидкое тесто процедить, разделив на 3 части и каждую смешать отдельно – с морковью, свеклой, капустой.

Обжарить блины с двух сторон, по очереди используя все три вида теста, затем сложить их горкой, чередуя по цвету. Выходит цветной блинный пирог, который режут на порции и подают к столу.

Блинный пирог со шпинатом

Состав: гречневая мука – 100 г, яйцо (взбитое) – 1 шт., масло грецкого ореха – 1 ст. ложка, молоко – 300 мл, растительное масло – 2 ч. ложки; **для начинки:** шпинат (листья молодые) – 1 кг, вода – 2 ст. ложки, зеленый лук (порезать) – 1 пучок, яйцо (взбитое) – 1 шт., яйцо (желток) – 1 шт., творог – 220 г, мускатный орех (тертый) – 1/2 ч. ложки, сыр твердых сортов (тертый) – 4 ст. ложки, грецкий орех – 1 ст. ложка, соль, перец – по вкусу.

На завтрак вполне можно приготовить блинный торт со шпинатом.

С вечера испеките гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Для этого следует просеять муку в большую миску. Сделать углубление в центре, добавить яйцо и масло грецкого ореха. Постепенно добавлять молоко, оставить тесто на 30 минут. Затем испечь блинчики.

Утром для начинки вымыть шпинат и положить в кастрюлю, накрыть плотно крышкой, готовить на большом огне 5–6 минут, пока не станут мягкими. Высушить и отложить, чтобы остыли. Разогреть масло и жарить зеленый лук 2–3 минуты, пока не станет мягким. Высушить на бумажном полотенце и отложить.

Испечь 8–10 блинов, готовые блины складывать друг на друга с бумагой для выпечки между ними.

Порезать шпинат и обсушить бумажным полотенцем. Смешать зеленый лук, взбитое яйцо, желток, творог и мускатный орех, посолить, поперчить по вкусу.

Сложить блины стопкой чередуя со смесью из шпината на противень, проложенный бумагой для выпечки. Закончить блином, посыпать тертым сыром. Готовый торт поставить в предварительно разогретую духовку на 20–25 минут при 19 °C°. Посыпать грецким орехом и подавать к столу.

Городецкий блинный торт с щавелем

Состав: щавель (листья молодые) – 1 кг, сливочное масло – 2 ст. ложки, зеленый лук (порезать) – 1 пучок, яйца – 2 шт., грецкие орехи (тертые) – 1 ст. ложка, сыр Российский (тертый) – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, соль, перец – по вкусу.

Приготовить дрожжевое тесто (рецепт см. в разделе «Блины без начинки») и испечь блинчики.

Листья щавеля промыть, высушить бумажным полотенцем и мелко порезать. В сковороду положить сливочное масло, щавель и притушить до мягкости. Зеленый лук мелко порезать и отправить к щавелю. Томить до слегка мягкого состояния. Снять со сковороды.

Сварить вкрутую яйца, натереть на терке и смешать с щавелем и луком. Добавить по вкусу соль и перец. Чередую блинчики и начинку, изготовить торт. Верхний слой смазать сметаной и посыпать тертым сыром и орехами.

Блинный пирог с морковью и яйцами

Состав: морковь – 800 г, яйцо – 3 шт., сливочное масло – 2 ст. ложки, укроп, петрушка (зелень) – по вкусу, соль – по вкусу.

Чтобы приготовить блинный пирог с морковью и яйцами следует морковь нашинковать, посолить и стушить в масле под крышкой, затем добавить рубленые крутые яйца, рубленую зелень и перемешать. Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики.

Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и уложить в нее блинчики, перемежая фаршем из моркови и яиц. Верхний блин посыпать панировочными сухарями и побрызгать маслом. Пирог подрумянить в духовке и подать с маслом.

Блинный пирог с тыквенной начинкой

Состав: тыква – 600 г, сметана – 1–2 ст. ложки, сухари (молотые) – 2–3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, ваниль или корица – на кончике ножа, сахар – по вкусу.

Тыква и кабачок имеют самую нежную клетчатку, очень полезную для желудочно-кишечного тракта.

Блинчики с тыквенной начинкой будут по вкусу каждому. Чтобы приготовить блинный пирог с тыквенной начинкой особо не придется трудиться.

Тыкву очистить, нарезать кусками и припустить в собственном соку до готовности. Затем протереть сквозь сито, добавить сахар, густую сметану, толченые сухари, подрумяненные на сковороде со сливочным маслом. Всыпать немного ванильного сахара или корицы. Начинку хорошо перемешать. Масса должна быть средней густоты.

Испекь воздушные блины хорошо подрумянивая их с одной стороны (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Смазать маслом и обсыпать молотыми сухарями форму, уложить в нее блины поджаренной стороной вниз, смазывая каждый блин тыквенной начинкой. Верхний блин обильно смазать сметаной и запечь блинный пирог в сильно нагретой духовке. Подать готовый пирог горячим, нарезав небольшими кусками. Такой пирог можно есть с чаем или молочными продуктами – сметаной, молоком, простоквашей.

Блинная кулебяка

Состав: мука – 2 стакана, вода – 1 стакан, масло сливочное – 300 г, лимонная кислота – 8 капель, соль – 0,25 ч. ложки; **для блинчиков:** мука – 1/2 стакана, яйцо – 1 шт, молоко – 1/2 стакана, начинка – по вкусу.

Чтобы приготовить блинная кулебяку следует по вкусу приготовить разные фарши: рисовый, грибной, луковый.

Половину теста раскатать в прямоугольный пласт толщиной 4–5 мм. На поверхность пласта уложить блинчики с таким расчетом, чтобы края пласта шириной 10 мм не были бы покрыты блинчиками.

На блинчики положить рисовую начинку с рубленым яйцом, затем опять слой блинчиков, потом мясной фарш, затем вновь слой блинчиков, после этого – грибную начинку, а поверх нее – начинку из лука (можно использовать и другие начинки). Смазать края нижнего пласта теста яйцом и накрыть сверху другим пластом теста, который должен быть несколько большего размера.

Плотно соединить нижний и верхний пласты, смазать поверхность кулебяки яйцом и выпекать 50–60 минут при температуре 210–230 °С.

Каравай из блинов с пюре из амаранта и щавеля

Состав: листья амаранта – 1 кг, щавель – 200 г, яйцо – 2 шт., сыр (тёртый) – 1 ст. ложка, масло – 3 ст. ложки, укроп, петрушка – по 1 ст. ложке.

Чтобы испечь каравай из блинов следует приготовить тесто на кефире и испечь блины (рецепт см. выше).

Порубить укроп, петрушку, соединить с рубленными яйцами. Амарант и щавель тушить в масле, протереть. Влить 1 ст. ложку теплого масла, смешать с яйцами, укропом, петрушкой.

Форму смазать маслом, посыпать мукой, выложить дно и стенки блинчиками. Класть слоями: то блинчики, то амарант со щавелем и яйцами. Покрыть блинчиками, посыпать крошками, тертым сыром, окропить маслом.

Блины десертные

Начинка из сыра ассорти

Состав: лук – 2 шт., растительное масло или растопленное сливочное масло – 2 ст. ложки, яйца – 4 шт., тертый сыр – 150 г, майонез – 4–5 ст. ложек, соль, перец.

Лук нарезать тонкими ломтиками, затем потушить в растительном или сливочном масле до мягкости, не жаря. Яйца сварить вкрутую, натереть на терке и смешать с тертым сыром, заправить майонезом.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую начинки изготовить блинный торт.

Подавать на стол с салатом из помидоров, свежих огурцов или маринованных овощей.

Рисовая начинка

***Состав:** рис – 125 г, вода или мясной отвар – 1,5 стакана, лук —1 шт., сливочное масло – 30–40 г, сваренные вкрутую яйца – 2 шт., соль, молотый перец, рубленый укроп – 1 ст. ложка.*

Воду или мясной отвар довести до кипения, добавить половину всего количества масла, немного соли и промытого риса. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить рис на плите или в нежаркой духовке 20–25 минут. Затем

соединить рис с рубленным луком, подрумяненным в оставшемся масле, рубленным яйцом и укропом. Заправить начинку тертым мускатным орехом или перцем. В рисовую начинку можно добавить также 2–3 ст. ложки свежих или консервированных грибов, тушенных в масле.

Испечь сливочные гречневики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Начинить блинчики рисовой начинкой и обжарить с двух сторон.

Начинка из пшена и изюма

Состав: блинчики, пшено – 0,3 стакана, вода – 1,5 стакана, изюм – 80 г, сахар – 1 ст. ложка, сметана – 150 г, сливочное масло – 2 ст. ложки.

Пшено перебрать, промыть несколько раз, пока вода не станет прозрачной, и варить в подсоленной воде 6–8 минут. Затем слить воду через частое ситечко, добавить масло, сахар, промытый изюм и соль, все перемешать. Испечь скороспелые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и начинки изготовить торт. Последний блинчик можно смазать сметаной и украсить сухофруктами.

Начинка из творога

Состав: творог – 785 г, масло сливочное – 40 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, мука – 40 г, ванилин, соль – 5 г.

К творогу добавить сливочное масло, сахар, муку, яйца, ваниль, соль по вкусу, перемешать и пропустить через мясорубку. Этим фаршем начинить блинчики, свернуть конвертиком и обжарить с двух сторон на сковороде.

Творожная начинка

Состав: жирный творог – 500 г, яйцо – 1 шт., соль, тмин или сахар – 3 ст. ложки, тертая лимонная цедра или ванилин, изюм – 2 ст. ложки.

Яйцо отварить вкрутую и натереть на терке. Творог смешать с натертым яйцом, заправить солью и тмином или сахаром, лимонной цедрой либо ванильным сахаром и смешать с промытым изюмом. Начинка подойдет к блинам из пресного теста.

Блинный торт с сыром маскарпоне

Состав: мука – 300 г, грецкие орехи (молотые) – 100 г, яйцо – 6 шт., сахар – 250 г, молоко – 400 мл, сыр маскарпоне – 800 г, яйцо (желток) – 4 шт.

Сыр маскарпоне можно заменить плавлеными сырами «Дружба», «Янтарь».

Приготовить тесто для блинов: яйца, муку, измельченные в пудру орехи и 4 ст. ложки сахара смешать в миске. Тонкой струйкой влить молоко, размешивать, чтобы не образовались комочки. Отставить тесто на 20 минут, чтобы повысилась его вязкость.

Желтки взбить с оставшимся сахаром, добавить к смеси маскарпоне.

Сковороду диаметром 20 см смазать маслом и выпечь блинчики. Сформировать торт. Для этого выложить первый блинчик на блюдо, смазать его кремом из маскарпоне, накрыть вторым блинчиком, вновь смазать слоем крема и так далее, пока не кончатся все блинчики. Последним должен быть слой крема. Перед подачей выдержать торт в холодильнике не менее 2 часов. По желанию можно украсить торт раскрошенными орешками и листиками мяты.

Начинка из сухарей

Состав: блинчики, сухари – 12 ст. ложек, яйца – 3 шт, молоко – 0,5 стакана, сахарная пудра – 50 г, изюм – 50 г, орехи (ядро) – 80 г, сметана – 150 г.

В толченые сухари добавить яйца, молоко, сахарную пудру, промытый изюм, молотые орехи, все продукты хорошо перемешать. С пшеничными блинами (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»), используя начинку из сухарей, изготовить торт. Украсить орехами.

Домашняя начинка из грецкого ореха

Состав: блинчики, молотые грецкие орехи – 200 г, ванильный сахар – 0,5 пачки, цедра с 1 лимона, сахар – 100 г, изюм – 50 г, панировочные сухари – 1 ст. ложка, вода – 1 стакан.

Все ингредиенты смешать и над горячим паром варить до густого состояния. Из гречневой муки (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки») испечь высокие блины и, используя ореховую начинку, приготовить торт.

Блины со сладкой начинкой

Блинный пирог с фруктами

Состав: яйцо – 4 шт., молоко – 1 стакан, мука – 1 стакан, сахарный песок—2 ст. ложки, соль – 1/4 ч. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки; для начинки: банан – 2 шт., клубника – 600 г, сахарный песок – 1 ст. ложка, лимонный сок (свежевыжатый) – 1 ст. ложка.

Блинный пирог с фруктами хорошо съесть и на завтрак и на десерт.

Для теста в блендере смешайте яйца, молоко, муку, сахар и соль до однородной массы. На раскаленной сковороде растопите сливочное масло, влейте тесто и выпекайте омлет под крышкой около 15 минут до золотистого цвета.

Для начинки: в миске смешайте нарезанную клубнику и бананы с лимонным соком и сахаром. Выложите на тесто, присыпьте сахарной пудрой и перед подачей на стол нарежьте сегментами.

Блинчики с яблоками

Состав: пшеничная мука – 2 стакана, сахар – 2,5 ст. ложки, яйца – 2 шт., соль – 0,25 ч. ложки; для начинки: яблоки – 5 шт., сахарный песок—0,5 стакана, вода – 1 ст. ложка, ванилин – 1–2 щепотки; для посыпки: сахарная пудра – 2 ст. ложки.

Замесить жидкое тесто для блинчиков путем соединения всех ингредиентов. Жарить блинчики на раскаленной и предварительно смазанной жиром сковороде, не подрумянивая их.

Для начинки яблоки нарезать небольшими ломтиками, положить в кастрюлю, засыпать сахарным песком, смешанным с ванилином, и прогреть на слабом огне в течение 8—10 минут.

Начинку (1 ст. ложку) положить на середину каждого блинчика, завернуть его конвертом и поджарить с обеих сторон до образования золотистой корочки. Готовые блинчики посыпать сахарной пудрой.

Блины по-голландски

Состав: сливочное масло – 400 г, яйца – 5 шт., сахар – 200 г, пшеничная мука – 1–1,5 стакана, сливки – 2 стакана, варенье – 1 стакан, сладкий соус.

Сливочное масло слегка растопить и растереть добела, потом прибавить к нему 5 желтков и опять хорошо растереть. После этого прибавить сахар, еще раз хорошо растереть, затем прибавить муку и сливки, размешать, посолить, прибавить 5 взбитых белков и печь блины.

Испеченные блины поместить в кастрюлю и, предварительно переложив каждый блин каким-либо вареньем, поставить на короткое время в хорошо нагретую духовую печь. Подавая, положить на блюдо, облить каким-либо сладким соусом, например, меренгой (из четырех белков, взбитых со стаканом сахара) и поставить в печь на 10 минут или посыпать мелким сахаром.

Блинчики по-неапольски

Состав: блинчики – 10 шт., мармелад – 400 г, крем «меренга» – 200 г, сахарная пудра, цедра.

В приготовленное тесто для блинчиков для аромата добавить натертую цедру апельсина. Намазать поджаренные блинчики мармеладом из апельсина, свернуть трубочками, положить на тарелки и посыпать сахарной пудрой. Загарнировать кремом «меренга», смешанным с мармеладом из апельсинов, и поставить в духовку для запекания. На стол подать горячими.

Блинный пирог с яблоками

Состав: яблоки – 2–3 шт., яйцо – 4 шт., сахар – 3/4 стакана, подсолнечное масло – 3/4 стакана, молоко – 1 стакан, мука – 1 стакан, сода – 1/2 ч. ложки.

Чтобы приготовить блинный пирог с яблоками необходимо:

Желтки взбивать с сахаром в течение 10–15 минут. Прибавить подсолнечное масло, молоко, муку с содой, все размешать. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать до светло-золотистого цвета. Вынуть из духовки, поверхность пирога плотно накрыть тонко нарезанными яблоками. Сверху положить взбитые в крепкую пену с 4 ложками сахара 4 белка. Снова поставить в духовку до образования румяной корочки.

Блинный пирог с апельсинами

Состав: блины – 20 шт., творог (жирный) – 300 г, грецкие орехи – 100 г, чернослив (без косточек) – 100 г, сметана (жирная) – 100 г, мед – 2 ст. ложки, вишневый конфитюр – 200 г, фруктового желе – 1 пакетик, апельсин – 1 шт., ягоды (для украшения).

К завтраку или на десерт можно приготовить блинный пирог с апельсинами.

Для прослойки чернослив и грецкие орехи измельчить в блендере. Отсыпать 2 ст. ложки орехов для украшения. Творог, сметану, чернослив, грецкие орехи и мед хорошо вымешать. Апельсин очистить, убрать белые волокна и порезать на тонкие кружки.

Круглую форму большего, чем блины, диаметра выстелить изнутри пищевой пленкой. По краям формы по кругу выстелить блины, так чтобы примерно 1/3 блина выходила за бортик формы. Выложить блин на дно формы. Затем по нему равномерно распределить творожную начинку, накрыть блином, намазать его вишневым конфитюром. Выкладывать слои до верха формы, чередуя начинки. Последний слой конфитюра.

Закрывать торт свободными краями боковых блинов, краями пленки накрыть блины. Поставить в холодильник на 2–3 часа. Перед подачей к столу приготовить желе (по инструкции на пакетики). Пирог вынуть из формы, перевернуть и выложить на блюдо. Обмазать сверху желе, выложить кружки апельсина и ягоды, обсыпать орехами.

Блинный пирог с лимонным кремом

Состав: блинчики – 12 шт., яйцо – 3 шт., лимон – 3 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 75 г, для посыпки – сахарная пудра.

Блинный пирог с лимонным кремом хорош будет и на завтрак и на десерт.

Следует напечь воздушных блинчиков (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Приготовить лимонный крем: растереть яйца с сахаром, лимонным соком и натертой лимонной цедрой, поставить смесь на слабый огонь и, помешивая, нагревать до загустения.

Смазать сливочным маслом круглый противень (одного диаметра с блинчиками), уложить на него блинчики, прослаивая каждый из них приготовленным кремом.

Поставить пирог на 20 минут в умеренно горячую духовку. Остудив, переложить его на блюдо и посыпать сахарной пудрой, добавив немного ванилина.

Блинный торт со сгущенкой

Состав: блины тонкие – 6—10 шт., молоко сгущенное, варенье кисловатое.

Чтобы приготовить такой торт необходимо испечь воздушные блины (рецепт см. выше). Выложить на тарелку и промазывать слои поочередно – сгущенкой и вареньем. Сверху украсить тертыми орехами.

Татарский блинный пирог

Состав: блины, творог – 200 г, яйцо – 1 шт., сметана – 150 г, сахар – по вкусу.

На широкой сковороде испечь пшеничные блины (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Затем в неглубокую смазанную изнутри маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму уложить слоями блины и фарш из творога. Нижний и верхний слои должны состоять из блинов. Облить верхний слой блинов сметаной или йогуртом, обсыпать сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки. Форму с готовым пирогом перевернуть на блюдо так, чтобы нижний слой слоеного пирога оказался сверху. Смазать торт густой сметаной.

Блинный пирог с творожным кремом

Состав: мука пшеничная – 7 ст. ложки, молоко – 2 стакана, дрожжи—50 г, яйцо – 3 шт. сахар – 3 ст. ложки, масло сливочное – 4 ст. ложки, мука рисовая – 1 стакан, сливки – 1 стакан, сыр (тертый) – 200 г, творожный крем – 250 г, орехи – 2 ст. ложки, соль – по вкусу.

Испеките блинчики. Для этого растворите дрожжи в стакане теплого молока, всыпьте пшеничную муку, сахар, перемешайте и дайте опаре подойти. Когда опара поднимется, добавьте яичные желтки, масло, соль, рисовую муку, оставшееся молоко и снова хорошо размешайте. Введите взбитые по отдельности белки и сливки.

Творожный крем приготовить довольно просто, главное – тщательно растереть творог, чтобы не было крупинок. Смешивать творог можно с взбитыми сливками или взбитой сметаной.

Вылейте тесто тонким слоем на смазанную маслом сковороду, сверху посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Готовый блин выложите на блюдо и смажьте творожным кремом. Испеките второй блин, положите на первый, смажьте кремом.

Блинный пирог с творожно-ореховой начинкой

Состав: блинчики, творог – 600 г, орехи грецкие – 1/3 стакана, сахар – 3 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, ванильный сахар – по вкусу; для жидкого теста: яйцо – 1 шт., мука, молоко.

К завтраку вполне подойдет пирог с творожно-ореховой начинкой.

Из заварного теста испечь блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Для начинки орехи измельчить. Творог растереть с сахаром и ванилином (или ванильным сахаром), прибавить орехи, положить сметану и все хорошо размешать.

На каждый блин намазать начинку толщиной не менее 5 мм и уложить их друг на друга стопкой.

Из яйца, муки, молока приготовить жидкое тесто и обмазать им блинную стопку.

Запекать в горячей духовке до появления румяной корочки. Подавать к столу можно и горячей, и холодной.

Орехово-апельсиновый блинный пирог

Состав для блинов: мука – 60 г, яйцо – 6 шт., сливки – 300 мл, сливочное масло (растопленное) – 100 г, соль – по вкусу; **для начинки:** орехи (протертые) – 150 г, сахарная пудра – 100 г, апельсиновое варенье – 150 г; **для пуншевой подливки:** сахар – 170 г, яйцо – 3 шт., вино – 300 мл, лимон – 1/2 шт., мука – 1 ст. ложка, гвоздика (бутоны) – 1 шт., корица – по вкусу.

Испек блинчики. Для этого следует растереть масло добела, добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку, сливки и, наконец, взбитые яичные белки. Смазать сковороду жиром и, когда она достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной с палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока он не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой. Наклонить сковороду над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо поджаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с пудрой.

Испек второй такой же блин, спустить его со сковороды на первый, также поджаренной стороной вниз, и намазать апельсиновым вареньем. Повторять, пока не кончится тесто. Последний блин хорошенько обжарить с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой.

Поставить в духовку на 10 минут. Перед подачей нарезать на куски и полить пуншевой подливкой.

Для приготовления подливки в вино отжать сок из лимона, положить в него гвоздику, корицу и тертую цедру и подогреть на небольшом огне. В теплое вино добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести вино до кипения. Желтки растереть с мукой и развести водой. Влить полученную смесь в вино и тут же снять с огня. Белки взбить в крепкую пену с 3 ст. ложками сахара и смешать с винно-яичной массой.

Шарлотка блинная оригинальная

Состав: яблоки (антоновка) – 5 шт., сахар – по вкусу, маргарин – 100–200 г, масло сливочное – по вкусу, сироп любой – 1 стакан.

В яблочный сезон хорошо печь пироги. Можно без труда испечь блинную шарлотку с яблоками. Испечь пшеничные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Намазать кастрюлю или сковороду маслом, присыпать сухарями. На дно кастрюли положить блинчик, смазав его, потом – ряд нарезанных (можно натереть на терке) и очищенных яблок, посыпать сахаром, опять положить блинчик, смазать маслом, и так далее.

Закрывать блинчиком, посыпать сахаром, запечь в духовке. Опрокинуть осторожно на круглое блюдо, полить сиропом и подавать на стол.

Блинная запеканка

Состав для блинов: мука – 75 г, сахар – 3 г, дрожжи – 3 г, вода – 120 г, соль – 1 г, масло для выпечки – 5 г; для запекания: масло – 15 г, яйцо – 1 шт.

Выпекают обыкновенные блины из пшеничной муки (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). На сковороду с топленным маслом кладут слоями блины, смазанные яично-молочной смесью и запекают их в русской печи или в духовке; затем нарезают на порции и подают с маслом.

Блинный торт с подливкой

Состав: пуншевая подливка: сахар – 150 г, яйцо (желток) – 3 шт., мука – 100 г, ваниль – по вкусу, молоко – 0,25 л, ром – 8 г, сливки – 100 г; **для блинчиков:** масло сливочное – 60 г, яйцо – 6 шт., пудра сахарная – 60 г, цедра лимон – по вкусу, мука крупчатка – 120 г, сливки – 350 г, масло сливочное – 100 г, орех грецкий (молотый) – 120 г, пудра сахарная – 120 г, цедра лимон – по вкусу, джем апельсиновый – 200 г, сахар ванильный – 10 г; **шоколадная подливка:** молоко – 0,25 л, сахар – 30 г, ваниль – по вкусу, шоколад – 100 г, сливки – 150 г, яйцо (желток) – 3 шт., сахар – 80—100 г, какао порошок – 50 г, мука – 15 г, молоко – 0,05 л, ром – 8 г.

Сначала следует приготовить пуншевую подливку. Взбить венчиком яичные желтки с мукой и сахаром, влить, подливая понемногу, горячее молоко с ванилью, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Снять с огня и дать остыть. Затем добавить ром и сливки. Подкрасить пищевым красителем до розового цвета. (Вместо пуншевой подливки к этому тарту можно подать шоколадную подливку.)

Приготовить блинчики для торта. Масло взбить с желтками и сахарной пудрой, приправить лимонной цедрой и, часто помешивая, добавить к нему муку и сливки. Вымешать тесто до гладкости. Белки взбить до крепкой пены и примешать к тесту. На сковороде растопить немного масла, налить столько теста, чтобы готовый блинчик получился толщиной примерно с мизинец, и подрумянить блинчик с одной стороны. Готовый блинчик стряхнуть поджаренной стороной вниз на смазанное маслом блюдо. Когда верхняя сторона блинчика немного подсохнет, посыпать ее молотыми грецкими орехами с сахарной пудрой и лимонной цедрой, тонко смазать апельсиновым джемом, сверху накрыть другим блинчиком, положенным также поджаренной стороной вниз, и снова наложить начинку. Сделать несколько слоев, пока начинка не кончится. Последний блинчик положить поджаренной стороной вверх, торт поставить в умеренно нагретую духовку и печь около 8 минут.

При подаче посыпать сахарной пудрой и нарезать на треугольные куски. Отдельно подать горячую пуншевую подливку.

Чтобы приготовить шоколадную подливку следует молоко вскипятить с сахаром и ванилью. В маленькой кастрюльке растопить в духовке шоколад. Сливки взбить в крепкую пену. Затем яичные желтки растереть с сахаром, добавить к ним порошок какао, немного муки и холодного молока и хорошо

взбить венчиком. К полученной массе сначала подмешать растопленный шоколад, затем понемногу, тоненькой струйкой влить горячее молоко с сахаром и ванилью, при этом часто и быстро помешивая, но не кипятить, снять с огня и снова хорошо перемешать. Полученную массу осторожно, небольшими порциями, смешать со взбитыми сливками и, наконец, подлить к ней ром. Подливка не должна быть слишком сладкой, но (в зависимости от качества шоколада) можно добавить в нее сахарной пудры.

Блинный торт с ананасами

Состав: блинчики овсяные, ананас (консервированный) – 250 г, сметана – 250 г, сахар – 200 г.

Испеките овсяные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Подрумяньте блинчик с одной стороны, затем аккуратно переворачивайте его на другую сторону, стараясь, чтобы блин не порвался. Готовые блинчики, пока они еще горячие, смажьте сливочным маслом.

Ананасы мелко измельчите, слете выделившийся сок, смешайте с сахаром и густой сметаной.

Чередую блинчики и ананасовую начинку, изготовьте торт. Для этого застелите форму пищевой пленкой и укладывайте на нее блинчики с начинкой. Верхний слой смажьте сметаной, можно посыпать натертым сыром. Поставьте в духовку на 15 минут.

Блинный торт с маком и ванилью

Состав для теста: мука – 1,5 стакана (250 г), яйца – 3 шт, молоко – 1 стакан (200 мл), пиво – 0,5 стакана (100 г), растительное масло – 3 ст. ложки, щепотка соли, мак—1 ст. ложка; **для крема:** сахар – 1/2 ч. ложка, сметана (жирная) – 150 г, кофе или какао (молотый) – 1 ч. ложка.

Для завтрака вполне подойдет блинный маковый торт.

Высыпать в миску муку. Сделать посередине углубление и влить туда яйца. Взбивать деревянной ложкой. Постепенно добавить молоко и пиво так, чтобы не получилось комков.

Когда масса станет однородной добавить соль, мак и растительное масло. Хорошенько перемешать.

Раскалить сковородку. Зачерпнуть половником блинное тесто на 3/4 высоты половника и влить на сковородку. Держа ее под разным наклоном распределить тесто по всей поверхности сковородки. Выпекать в течение 2–3 минут. Затем с помощью деревянной лопаточки перевернуть блин на другую сторону. Выпекать еще 2–3 минуты. Испечь блинчики до румяного состояния.

Делаем крем.

Смазываем каждый блин сверху кремом по мере их поступления из сковороды. Выкладывать блины надо один на один. В итоге должен получиться торт.

Мы его разрезаем на отдельные кусочки. Сверху украшаем ягодой. Оставляем торт минут на 20 пропитаться.

Блинный пирог с рисом и яйцами

Состав для теста: пшеничная мука – 1 стакан, яйцо – 1–2 шт., молоко – 2 стакана, соль – по вкусу; **для начинки:** рис – 6 ст. ложек, яйцо – 2 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, укроп, петрушка (зелень) – по вкусу, соль – по вкусу.

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики.

Зелень порубить, перемешать с рублеными крутыми яйцами. Рис отварить (он должен быть рассыпчатым), заправить теплым маслом, смешать с яйцами и зеленью, посолить.

Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и уложить в нее блинчики, перемежая фаршем. Верхний блин посыпать панировочными сухарями и побрызгать маслом. Пирог подрумянить в духовке и подать с маслом.

Клипы с начинкой из джемов

Повидло из сливы

Состав: блинчики, слива – 1 кг, сахар – 800 г, вода – 0,5 стакана.

Очищенную от косточек сливу сварить в небольшом количестве воды или прошпарить на пару. Затем протереть через сито или дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар и варить до готовности, постоянно помешивая. Масса должна увариться примерно на треть. Готовое повидло разлить в горячие банки и накрыть марлей. Через 2 суток, когда на поверхности повидла образуется корочка, банки обернуть пергамином и завязать.

Испечь блины обычным способом. Намазать блин таким повидлом, сверху положить другой блин и опять намазать повидлом. Так слой за слоем. Когда такой торт постоит в холоде час, вы получите прекрасный завтрак. Вашим детям очень понравится.

Джем из абрикосов

Состав: блинчики, абрикосы – 1 кг, сахар – 600 г, вода – 0,5 стакана.

Абрикосы вымыть, разрезать па дольки, удалить косточки, добавить воду и, помешивая, варить 8—10 минут. Затем всыпать сахар и варить до готовности.

Блины можно испечь любым способом. Джем из абрикосов можно использовать в качестве начинки для сладкого торта. Верхний блинчик можно украсить изюмом.

Джем из айвы

Состав: блинчики, айва – 1 кг, сахар – 600 г, вода – 2 стакана.

Промытую очищенную айву нарезать мелкими ломтиками, влить воду и варить почти до полного размягчения. Затем добавить сахар и, помешивая, варить еще 15 минут.

Из заварного теста испечь блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и джем, изготовьте торт. Дайте ему настояться. Ароматный завтрак готов.

Джем из ананасов и яблок

Состав: блинчики, ананасы (очищенные) – 1 кг, яблоки – 1 кг, сахар – 1,6 кг, вода – 2 стакана.

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить нарезанные кубиками ананасы и кипятить 7—10 минут. Затем добавить протертые через сито или дуршлаг яблоки, сахар и варить еще 8—10 минут.

Испеките воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и джем, изготовьте торт. Ваши дети от такого торта будут в восторге.

Джем из апельсинов и яблок

Состав: блинчики, апельсины – 1 кг, яблоки – 1 кг, сахар – 1,2 кг, сметана – 100 г, вода – 2 стакана.

Яблоки сварить в воде до размягчения и откинуть на сито. В отвар положить сахар, цедру, нарезанные дольками или кружочками апельсины, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 10–15 минут.

Испеките пшеничные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Чередую блинчики и джем, изготовьте торт. Верхний блинчик можно смазать взбитой сметаной и украсить дольками апельсина. Вы получите прекрасное дополнение к завтраку.

Джем из винограда и яблок

Состав: блинчики, виноград – 1 кг, яблоки – 1 кг, сметана – 100 г, сахар – 600 г, вода – 0,5 стакана.

К мелко нарезанным яблокам добавить виноград без косточек, влить воду и варить, помешивая, почти до полного размягчения яблок. Затем добавить сахар и варить еще 10–15 минут.

Из пресного теста испеките блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Из блинчиков и джема изготовьте торт. Верхний блинчик можно смазать сметаной и украсить виноградом.

Джем из груш и яблок

Состав: блинчики, груши – 1 кг, яблоки – 1 кг, сахар – 1,2 кг, сметана – 100 г, вода – 2 стакана.

Яблоки варить в воде до размягчения и откинуть их на сито. В отвар положить нарезанные мелкими ломтиками груши, добавить сахар, яблочное пюре и, помешивая, варить еще 10–15 минут.

Если вы используете сухофрукты, предварительно замочите их в горячей воде.

Испеките гречневые блинчики (используйте рецепт из раздела «Блинчики без начинки»). Верхний блинчик можно смазать сметаной и посыпать орехами.

Джем из вишен

Состав: блинчики, вишня – 1 кг, сахар – 600 г, вода – 0,5 стакана.

Вишни промыть и перебрать, удалить косточки и варить в воде до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 10–15 минут.

Испечь тонкие блинчики на кефире (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»). Из блинчиков и вишневого джема изготовьте торт. Дайте ему настояться и ваш завтрак готов.

Вишню можно использовать и замороженную.

Джем из земляники

Состав: блинчики, земляника – 1 кг, сметана – 100 г, сахар – 800 г.

Землянику перебрать, перемешать с сахаром и дать постоять 1–2 часа. Варить, помешивая, 15–20 минут.

Для получения более студенистого джема в него можно добавить сок из фруктов, богатых желирующими веществами или использовать желатин. Испечь воздушные блинчики (рецепт приготовления см. выше). Из джема и блинчиков приготовить торт, верхний блинчик смазать взбитой сметаной и украсить ягодами.

Джем из ежевики

Состав: блинчики, ежевика – 1 кг, сахар – 600 г, вода – 1 стакан.

Из 1 стакана сахара и 1 стакана воды приготовить сироп и варить в нем 5—10 минут очищенную ежевику, затем добавить остальной сахар и варить, помешивая, до готовности. Чтобы получить более густой джем, нужно добавить сок или пюре из фруктов, богатых желирующими веществами. Можно использовать желатин.

Испечь пшеничные блинчики (рецепт см. в разделе «Блины без начинки»).

Из джема и блинчиков изготовить торт. Верхний блинчик намазать джемом и дать торту пропитаться.

Джем из малины

Состав: блинчики, малина – 1 кг, сахар – 600 г, вода – 1 стакан.

Малину перебрать, проварить, помешивая, в воде с половиной стакана сахара 5—10 минут, затем добавить остальной сахар и варить до готовности.

Испечь гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовить торт.

Джем из крыжовника

Состав: блинчики, крыжовник – 1 кг, сахар – 1 кг, сметана – 150 г, вода – 3 стакана.

У ягод удалить плодоножки и чашелистики и варить в сиропе, приготовленном из 3 стаканов воды и 1 стакана сахара, до тех пор, пока ягоды не разварятся. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности. Когда джем немного остынет, разложить его в банки. Испечь заварные блинчики (рецепт изготовления см. выше).

Из блинчиков и джема изготовить торт. Верхний блинчик смазать взбитой сметаной и украсить ягодами крыжовника.

Джем из клюквы

Состав: блинчики, клюква – 1 кг, сахар – 1,2–1,4 кг, вода – 2 стакана.

Клюкву перебрать и промыть. Варить в воде, пока ее кожица не полопается (если некоторые ягоды не разварятся, нужно выбрать их шумовкой и раздавить деревянным пестиком), затем добавить сахар и варить до готовности.

Испечь овсяные блинчики (рецепт изготовления см. выше). Из блинчиков и джема изготовить торт.

Джем из ревеня

Состав: блинчики, ревень – 1 кг, сахар – 1,3 кг, корица – 0,5 ч. ложки.

Черешки ревеня очистить от жесткой кожуры и разрезать поперек на кусочки длиной 1 см. Затем добавить сахар и корицу и, помешивая, варить 8—12 минут до мягкой консистенции.

Для получения более густого джема добавить сок или пюре из богатых желирующими веществами фруктов и уварить.

Испечь пивные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовить торт.

Джем из рябины

Состав: блинчики, рябина – 1 кг, сахар – 1 кг, вода – 2 стакана.

Ошпарить рябину кипятком, для уменьшения горечи 3–4 дня вымачивать, часто сменяя воду. Затем сварить рябину в воде до размягчения, добавить сахар и варить еще 5—10 минут.

Для смягчения острого вкуса можно добавить к рябине яблоки, груши или сливы.

Из дрожжевого теста испечь блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовить торт.

Джем из черной смородины

Состав: блинчики, черная смородина – 1 кг, сахар – 1,2 кг, вода – 3 стакана.

Ягоды промыть, добавить воду и варить, пока они не разварятся. Если некоторые ягоды останутся целыми и всплывут, вынуть их шумовкой и раздавить пестиком в другой посуде. Затем добавить сахар и варить 8—12 минут.

Из теста на кефире испеките блинчики (рецепт приготовления см. выше). Из блинчиков и джема изготовьте торт. Последний блинчик смажьте взбитой сметаной и украсьте ягодами смородины.

Джем из красной и белой смородины

Состав: блинчики, смородина – 1 кг, сахар – 1 кг, сметана – 150 г, вода – 2 стакана.

Ягоды снять с веточек, опустить в сироп, приготовленный из 2 стаканов воды и 1 стакана сахара, и варить, пока они не разварятся. Затем добавить остальной сахар и варить до готовности.

Из теста на кефире испеките блинчики (рецепт приготовления см. выше). Из блинчиков и джема изготовьте торт. Последний блинчик смажьте взбитой сметаной.

Джем из слив

Состав: блинчики, слива – 1 кг, сахар – 700 г, вода – 1 стакан.

Разрезать сливы пополам, удалить косточки, влить воду и варить до размягчения. Затем добавить сахар и варить еще 5—10 минут.

Из дрожжевого теста на кефире испечь блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовить торт.

Джем из яблок

Состав: блинчики, яблоки – 1 кг, сахар – 600 г, сметана 150 г, вода – 2 стакана.

Очищенные (можно неочищенные) яблоки разрезать на дольки, удалить сердцевину, нарезать дольки на мелкие ломтики, добавить воды, 1 стакан сахара и варить, пока яблоки не начнут развариваться. Затем добавить остальной сахар и варить еще 5—10 минут.

Из дрожжевого теста испеките блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовьте торт.

Последний блинчик смажьте взбитой сметаной и украсьте сухофруктами.

Джем из яблок (без воды)

Состав: блинчики, яблоки – 1 кг, сахар – 600 г, корица – 0,25 ч. ложки.

Яблоки приготовить, как описано выше. Добавить сахар и помешивая, варить 10–15 минут. Для аромата за 5 минут до окончания варки в джем можно добавить 0,25 ч. ложки корицы.

Из дрожжевого теста испеките блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и джема изготовьте торт.

Последний блинчик смажьте взбитой сметаной и украсьте сухофруктами.

Начинка из кураги

Состав: блинчики, курага – 0,5 стакана, сметана – 150 г, вода – 1 стакан, сахар – 200 г.

I способ. Курагу перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3 часа, затем варить в той же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

II способ. Перебрать и промыть курагу. Залить теплой водой так, чтобы она только покрыла ее. Накрыть крышкой и оставить на 1–2 часа для набухания. Затем довести ее до кипения, воду слить, охладить курагу, положить ее между блинчиками, сооружая торт.

Испеките гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и начинки изготовьте торт. Последний блинчик смажьте взбитой сметаной и украсьте сухофруктами.

Начинка из сушеных фруктов

Состав: блинчики, урюк – 230 г, чернослив – 245 г, груша – 150 г, сметана – 150 г, сахар – 90 г.

Сушеные фрукты промыть в теплой воде, положить в посуду и залить водой так, чтобы вода их только покрыла, и варить 10–15 минут. Охлажденные фрукты очистить от косточек, пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром.

Испеките гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и из этой фруктовой массы изготовьте торт. Последний блинчик смажьте взбитой сметаной и украсьте сухофруктами.

Пюре фруктовое

Состав: блинчики, фрукты или ягоды – 200 г, сахарный песок – 40 г, сливки – 100 г или яичный белок – 1 шт.

Протереть фрукты, размешать с сахаром. Испечь скороспелые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и пюре изготовить торт. Последний блинчик можно украсить сверху взбитыми сливками или белками и целыми фруктами или ягодами. Приготовленное блюдо поставить на холод.

Начинка из мака

Состав: блинчики, мак – 5 ст. ложек, сахар – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт.

Мак промыть в теплой воде, засыпать в кипящую воду и после того, как вода закипит, вылить ее на чистое сито или марлю. Мак подсушить и истолочь в ступке или пропустить два-три раза через мясорубку с частой решеткой. Затем добавить сахар, сваренное вкрутую и тертое на терке яйцо и все хорошо перемешать. Начинка хорошо подойдет к блинчикам из дрожжевого теста (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Можно приготовить торт с использованием сметаны – блинчик, сметана, начинка, блинчик и т. д.

Начинка из мака с изюмом

Состав: начинка, мак – 150 г, изюм – 80 г, яйцо – 0,5 шт., сахар – 100 г, сливочное масло – 2 ст. ложки.

Мак промыть в теплой воде, отцедить и варить 5–8 минут. Охладить, пропустить через мясорубку, смешать с хорошо промытым изюмом, добавить сахар, яйцо, размягченное масло. Все перемешать. Заранее напечь заварные блины (рецепт см. выше) и из них и этой начинки изготовить маковый торт. Верхний блинчик можно посыпать орехами.

Начинка из мака с медом

Состав: блинчики, мак—6 ст. ложек, мед – 3 ст. ложки, плитка шоколада.

Промыть мак в теплой воде, отцедить через частое сито или марлю. Затем положить в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5–8 минут. Охладить. Из тонких блинчиков из пресного теста (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки») и меда с маком изготовить медово-маковый торт. Последний блинчик можно посыпать шоколадной крошкой.

Начинка из миндаля

Состав: блинчики, миндаль – 80 г, сахар – 200 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка.

Очищенный миндаль обжарить до золотистого цвета, затем натереть на терке или несколько раз пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить сахар и яйцо, соединить с поджаренной мукой и все перемешать. Испечь гречневые блины (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки») и, используя миндальную начинку, приготовить торт.

Начинка из молока и яиц

Состав: блинчики, молоко – 0,7 стакана, яйца – 3 шт., сливочное масло – 1 ст. ложка, мука – 1 ч. ложка, соль, зелень.

Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень.

Из дрожжевого теста (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки») испечь блины и, смазывая их молочнаяичной начинкой, изготовить торт. Последний блинчик густо посыпать зеленью.

Малиново-апельсиновое пюре

Состав: блинчики, малина – 500 г, сахарная пудра – 0,5 стакана, сок от одного апельсина, сливки – 1 стакан, яичные белки – 2 шт., сахарная пудра со взбитыми сливками – 1 ст. ложка, апельсин.

Мытую малину протереть, добавить сахар, апельсиновый сок; массу размешать. Охлажденные сливки взбить до загустения. Из яичных белков взбить густую белковую пену, примешать в нее сахар и снова взбить. Затем добавить взбитые сливки и малину, перемешать.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и пюре изготовить торт. Последний блинчик можно украсить сверху взбитыми сливками или белками и целыми фруктами, ягодами или дольками апельсина. Приготовленное блюдо поставить на холод.

Яблочное пюре со взбитыми сливками (сметаной)

***Состав:** блинчики, яблоки – 6–7 шт., мед—3 ст. ложки, корица – 1 ч. ложка, сливки или сметана – 1 стакан, сахарная пудра – 1 ст. ложка.*

Яблоки запечь, сделать пюре. Добавить корицу и проварить его до загустения. Испечь воздушные блинчики. Из блинчиков и пюре изготовить торт. На последний блинчик положить мед, взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки или сметану.

Блины с начинкой из кремов

Крем сливочно-ванильный

Состав: блинчики, сливочное масло – 300 г, сахарная пудра – 1 стакан, яйца – 3 шт., сливки – 150 г, щепотка ванилина, коньяк – 1 ст. ложка.

В сахарную пудру вбить яйца и, непрерывно помешивая, нагревать до тех пор, пока не распустится сахар, затем охладить. В охлажденную яичную массу положить сливочное масло, хорошо его растереть и добавить ванилин и спирт.

Испечь скороспелые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Последний блинчик можно украсить сверху взбитыми сливками и ягодами. Приготовленное блюдо поставить на холод

Крем сливочный

Состав: блинчики, сахарный песок—1 стакан, сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., молоко – 0,5 стакана, сметана – 150 г, ванильный сахар.

Молоко и сахар нагреть, размешать до исчезновения сахарных крупинок, после чего ввести заранее взбитое яйцо тонкой струйкой во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охладить до состояния парного молока. Сливочное масло размять в кастрюльке деревянной ложкой и в размягченное масло постепенно небольшими порциями влить сахарный сироп (примерно в три-четыре приема) при интенсивном помешивании крема и взбить до пышности.

Испечь скороспелые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Последний блинчик можно смазать взбитой сметаной и украсить ягодами.

Крем сливочный с рисом

Состав: блинчики, сливки – 2,5 стакана, рис – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, яйца – 2 шт., сахарный песок – 0,7 стакана, желатин – 3 ч. ложки, ванилин.

Рис перебрать, промыть, опустить в горячую воду сварить до готовности (соотношение риса и воды 2:3), откинуть на дуршлаг и в горячем виде протереть.

Яйца растереть с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, влить в эту смесь тонкой струей горячее молоко, добавить протертый рис, заранее замоченный и набухший желатин. Затем на водяной бане прогреть смесь до полного растворения желатина, непрерывно помешивая. В загустевшую смесь добавить ванилин, охладить до 30 °С и соединить с хорошо взбитыми сливками. С таким кремом хорошо получаются блинные торты.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт.

На последний блинчик положить мед, взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки или сметану.

Крем миндальный

Состав: блинчики, молоко – 500 г, миндаль – 150 г, мука – 30 г, крахмал – 30 г, желатин – 20 г, соль, консервированные фрукты, сироп, сахарный песок – 25 г, яичные белки – 2 шт.

Для приготовления крема смешать просеянную муку, крахмал, растопленный желатин, часть молока (100 г), сахар, соль, еще раз хорошенько вымесить, добавить горячее молоко, поставить кастрюлю на плиту и проварить массу, помешивая. Затем всыпать очищенный и рубленый миндаль, снять с огня и дать крему остыть. В остывший крем осторожно ввести взбитые белки яиц.

Этой смесью намазывают блины, изготавливая торт. Готовый торт поместить в холодильник для затвердевания.

На стол крем подать с консервированными фруктами и сиропом.

Фисташковый крем

Состав: блинчики, сливочно-ванильный крем, растертый миндаль – 3 ч. ложки, ликер – 1–2 ч. ложки, спирт.

В сливочно-ванильный крем добавить горький растертый миндаль (1 ч. ложка), ликер, спирт (до нежной остроты). Крем окрасить в светло-зеленый цвет (пищевым красителем).

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. На последний блинчик положить крем и посыпать оставшимися орехами.

Крем из арахиса

Состав: блинчики, размолотые в порошок арахисовые орехи или арахисовое масло – 50 г, сахар – 2 ст. ложки, крахмал – 1 ст. ложка.

Крахмал развести в 60 г воды. В кастрюлю влить арахисовое масло или тертые орехи, сахар, немного молока или воды и при постоянном помешивании довести до кипения. В кипящую смесь влить разведенный в воде крахмал и варить, помешивая, до загустения.

Испечь овсяные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. На последний блинчик положить крем и посыпать оставшимися орехами.

Крем с грецкими орехами

Состав: блинчики, сахарный песок – 0,5 стакана, молоко – 1 стакан, желтки—2 шт., мука – 1 ст. ложка, рубленые ядра грецких орехов – 2 стакана, коньяк – 1 ст. ложка.

Желтки растереть с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу развести молоком и проварить до загустения. Ядра грецких орехов мелко порубить, растереть в ступке или прокатать на доске скалкой. Растертые орехи добавить в готовую массу и хорошо все выбить до пышного состояния.

Испечь скороспелые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. На последний блинчик положить крем и посыпать оставшимися орехами.

Ореховый крем

Состав: блинчики, сливочно-ванильный крем, растертые орехи – 2 ст. ложки, ванилин, немного спирта, ром – 1–2 ч. ложки.

В сливочно-ванильный крем добавить жареные ореховые ядра (1 ст. ложка), ром, ванилин и спирт по вкусу.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. На последний блинчик положить крем и посыпать оставшимися орехами.

Крем фруктовый со сметаной

Состав: блинчики, фруктовый (вишневый, клубничный, малиновый) сок – 2 стакана, сахар – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, вода – 1 стакан, сметана.

Фруктовый сок разбавить водой 2:1; довести до кипения, снять с огня, добавить сахар и разведенную водой муку. Варить крем до тех пор, пока капля, вылитая на блюдце, перестанет расплываться.

Испечь заварные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить сметаной. Сметану можно заменить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром).

Крем с абрикосами молочный

Состав: блинчики, абрикосы – 300 г, молоко – 1 л, сахар – 1 стакан, яйца – 6 шт., ванилин.

Сушеные абрикосы хорошо промыть и замочить в холодной воде на 12 часов. Затем сварить их в этой же воде, добавив сахар (половину нормы). Вскипятить молоко, всыпать сахар, ввести, непрерывно помешивая, взбитые яйца и порошок ванилина.

Крем использовать при изготовлении блинного торта. Готовый торт необходимо охладить в холодильнике.

Крем из абрикосов

Состав: блинчики, абрикосы – 500 г, яичные белки – 2 шт., пудра сахарная – 100 г.

Спелые абрикосы очистить от кожицы, удалить косточки и протереть через сито. Белки взбить в крепкую пену вместе с сахарной пудрой и по ложке ввести во фруктовое пюре. Смесь взбивать до образования воздушного пушистого крема. Смазывая тонкие блинчики этим кремом, изготовим нежный торт.

Крем из абрикосового мармелада

Состав: блинчики, абрикосовый мармелад – 0,5 стакана, сахарная пудра – 2 ст. ложки, белки – 5 шт.

Абрикосовый мармелад растереть с белком и сахарной пудрой, добавить взбитые в пену четыре белка и осторожно вымешать.

Испечь гречневые блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить белком, взбитым с сахаром.

Крем апельсиновый

Состав: блинчики, яичные желтки – 4 шт., яйцо – 1 шт., сахар – 350 г, апельсины – 4 шт., сахарная пудра – 50 г, ром – 2 ст. ложки, сливки – 400 г, желатин, вода – 100 г.

Яичные желтки, яйцо, апельсиновый сок, ром и сахар проварить на пару и добавить к ним, непрерывно помешивая, разведенный в небольшом количестве воды желатин. Когда полностью остынет масса, добавить к ней сливки и перемешать. Из блинчиков и крема изготовить торт и поставить в холодильник для застывания.

Крем банановый

Состав: блинчики, яйца – 4 шт., молоко – 1 л, сахар – 1 ст. ложка, бананы – 500 г, лимон – 1 шт., изюм – 100 г.

Яйца взбить и ввести их в подслащенное молоко. Добавить нарезанные кружочками бананы, измельченную лимонную цедру и изюм (без семечек). Смесь выложить в кастрюлю и сварить на водяной бане. Из блинчиков и крема изготовить торт и поставить в холодильник для застывания.

Крем цитрусовый

Состав: блинчики, яйца—6 шт., пудра сахарная—250 г, апельсины – 6 шт., лимон – 1 шт., желатин – 60 г.

Желтки растереть добела с сахарной пудрой, добавить апельсиновый и лимонный соки, желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Смесь взбивать до загустения, а затем ввести, помешивая, белки, взбитые в крепкую пену. Этим кремом смазывая блинчики, изготовить нежный торт.

Крем лимонный

Состав: блинчики, яйца – 6 шт., сахарный песок – 6 ст. ложек, лимон – 1 шт., желатин.

Растереть желтки с сахаром, добавить лимонный сок, натертую лимонную цедру (половины лимона) и тщательно перемешать. Растворить желатин в теплой воде и влить его в желтки. Ввести хорошо взбитые белки, осторожно перемешать. Из блинчиков и крема изготовить торт.

Крем лимонный с взбитыми сливками

Состав: блинчики, сахар – 120 г, вода – 0,4 л, яичные желтки – 2 шт., крахмал – 1 ст. ложка, лимонный сок – 100 мл, сливки – 1 стакан, засахаренные фрукты – 100 г, шоколад, орехи.

В воду (300 мл) всыпать сахар и довести до кипения. Крахмал развести водой (100 мл), ввести желтки, вылить в сироп и, постоянно помешивая, варить до загустения. В охлажденный крем добавить лимонный сок, взбитые сливки, мелко нарезанные засахаренные или прокрученные через мясорубку, фрукты. Готовый торт украсить тертым шоколадом, орехами и засахаренными фруктами.

Масляный крем с ананасами

Состав: блинчики, сливочное масло – 300 г, желтки – 5 шт., сахарная пудра – 2 стакана, мука – 0,5 стакана, свежее молоко – 500 г, небольшой свежий ананас – 1 шт. или консервированный ананас – 4–5 ломтиков.

Смешать желтки с сахаром (0,7 стакана) и растереть. Очистить свежий ананас, нарезать ломтиками, залить двумя стаканами воды, добавить половину стакана сахара, хорошо проварить и протереть через сито. Отвар, в котором находился ананас, добавить в смесь из желтков, сахара и муки, хорошо размешать, поставить на огонь и непрерывно помешивать. Постепенно вливать молоко и варить до получения густого крема. Затем снять крем с огня и дать остыть. Хорошо растереть масло с оставшимся сахаром и соединить с охлажденным кремом, добавить пюре из ананаса и хорошо размешать. Из тонких блинчиков и ананасного крема изготовить торт.

Крем из вишневого сиропа

Состав: блинчики, сливки—2,5 стакана, сироп вишневый – 1,5 стакана, желатин – 4 ч. ложки.

Желатин промыть и замочить на 2 часа для набухания, затем, нагревая в небольшом количестве воды, полностью его растворить и смешать с сиропом.

Охлажденные сливки взбить и осторожно помешивая сверху вниз, влить в них сироп с желатином. Из тонких блинчиков и сиропа изготовить торт и поставить в холодильник для застывания.

Крем из тыквы с абрикосами

Состав: блинчики, тыква – 1 кг, сушеные абрикосы – 200 г, масло – 2 ст. ложки, сахар, сливки – 200 г, ванилин – 1 щепотка или цедра лимона.

Очищенную тыкву нарезать кусочками или натереть на терке, положить в кастрюлю, добавить промытые абрикосы, масло и тушить до тех пор, пока тыква и абрикосы не станут очень мягкими. Готовую массу охладить, затем смешать со взбитыми сливками.

Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить растопленным шоколадом. Охладить в холодильнике.

Крем из каштанов с шоколадом

Состав: блинчики, каштаны – 500 г, молочный шоколад – 50 г, сваренный кофе – 1,5 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, сливки – 0,5 стакана.

Каштаны положить на противень и поставить в нагретую (до 160 °С) духовку на 20 минут. Затем их очистить, залить водой, чтобы вода покрывала каштаны, варить 20 минут до мягкости и протереть через сито. Натертый шоколад растопить в кофе, добавить сливочное масло, сахарную пудру и размешать. Когда пюре из каштанов остынет, смешать его с шоколадом.

Из блинчиков и каштаново-шоколадной массы сделать торт, верхний блинчик полить сливками и поставить готовый торт в холодильник для застывания.

Крем из каштанов с лимоном

Состав: блинчики, каштаны – 500 г, молоко – 1 стакан, ванилин – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 0,5 стакана, вода – 4 ст. ложки, лимонный сок – 0,25 ч. ложки, сливочное масло – 1,5 ст. ложки, сливки – 1 стакан.

Каштаны нарезать крест-накрест, залить водой, варить 5 минут и очистить от кожуры и кожицы. Очищенные каштаны положить в молоко, добавить ванилин (половину нормы) и варить 20 минут до мягкости. Затем молоко слить, каштаны протереть через сито, смешать с молоком, положить сливочное масло. В воду всыпать сахарную пудру, ванилин, влить лимонный сок и сварить сироп. Готовый сироп влить, помешивая, тонкой струйкой в пюре из каштанов.

Из блинчиков и готового пюре сделать торт и поставить в холодильник для застывания.

Сливовый крем

Состав: блинчики, слива – 500 г, яйца – 2 шт., сахарный песок – 40 г, ром – 3 ст. ложки, измельченный миндаль (орехи) – 30 г.

Из слив удалить косточки, прокрутить через мясорубку. Желтки взбить с сахаром, добавить ром. Белки взбить с одной столовой ложкой сока от слив в крутую пену. Смешать с желтковой массой и сливами. Из приготовленного крема и блинчиков изготовить торт, украсить миндалем.

Яблочный крем

Состав: блинчики, яблоки – 400–500 г, сахар – 4–5 ст. ложек, яйца – 2 шт., сливки – 200 г.

Яблоки без кожицы и сердцевины нарезать и варить в небольшом количестве воды. Можно яблоки запечь. Затем яблоки протереть, смешать с сахарным песком, добавить взбитые яичные белки и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не загустеет, после чего ее охладить. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми желтками и сливками, охладить.

Крем из яблок с вареньем

Состав: блинчики, яблоки – 6 шт., сахарный песок – 1 стакан, варенье – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., сливки или сметана – 150 г.

Яблоки запечь на сковороде, подлив немного воды, затем протереть. Клубничное или малиновое варенье растереть с сахарным песком, соединить с подготовленными яблоками, ввести взбитые яичные белки и лимонный сок. Смесь взбить в пышную пенистую массу.

Из блинчиков и крема изготовить торт. Сверху полить взбитыми желтками и сливками (можно сметаной).

Крем из кукурузной муки

Состав: блинчики, молоко – 1 л, сахар – 6 ст. ложек, кукурузная мука – 200 г, яйца – 2 шт., сметана – 1 стакан, ванилин, орехи.

Вскипятить молоко с сахаром и ванилином. Добавить просеянную кукурузную муку, разведенную небольшим количеством воды, и непрерывно мешать смесь до загустения. Снять крем с огня и, продолжая размешивать, ввести взбитые желтки, а затем постепенно белки, взбитые в крепкую пену. Снова поставить на огонь, довести до кипения, влить подслащенную сметану. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху посыпать орехами.

Крем из сметаны

Состав: блинчики, сметана – 1 стакан, сахар – 0,7 стакана, молоко – 1 стакан, яйца – 3 шт., желатин – 5 ч. ложек, ванилин (на кончике ножа).

Охлажденную сметану взбивать до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании ввести в нее яично-молочную смесь с желатином. Изготовить из блинчиков и крема торт, сверху полить ягодным сиропом, охладить.

Крем творожный с изюмом

Состав: блинчики, творог—300 г, масло—1–2 ст. ложки, изюм – 50 г, сахарный песок—3 ст. ложки, ванильный сахар – 0,25 пакетика, шоколад – 1 плитка.

Творог пастеризованный протереть через сито. Изюм (без косточек) перебрать, промыть и дважды перевернуть через мясорубку. Сливочное масло размять до образования пластичной массы, растереть с сахаром и ванилином до получения однородной массы, соединить с творогом, изюмом и хорошо вымешать. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить растопленным шоколадом.

Творожный крем с вишнями

Состав: блинчики, мягкий творог – 200 г, сахарный песок – 80 г, яйца – 2 шт, вишневый компот – 100 г, вишни из компота, шоколад или орехи.

Желтки яиц растереть с сахаром добела, добавить протертый сквозь сито творог и тщательно взбить. Охлажденные белки яиц взбить в крепкую и пышную пену, осторожно соединить с подготовленным творогом и перемешать.

Из блинчиков и крема изготовить торт, украсить ягодами вишни и посыпать тертым шоколадом или орехами.

Творожный крем с клубникой

Состав: блинчики, творог – 200 г, сливочное масло – 70 г, сахарный песок – 120 г, яичные желтки – 2 шт., молоко – 100 г, ягоды клубники – 400 г.

Размягченное сливочное масло растереть с яичными желтками, добавить протертый сквозь сито творог, молоко и взбить миксером. Добавить разрезанные пополам ягоды клубники и аккуратно перемешать.

Из блинчиков и крема изготовить торт и украсить оставшимися ягодами.

Крем яичный

Состав: блинчики, молоко – 100 г, сахарный песок– 15 г, яичный желток – 1 шт.

Вскипятить молоко с сахаром. Взбить яичный желток и добавить в горячее молоко, непрерывно помешивая. Смесь перелить в кастрюлю. Продолжая непрерывно помешивать, проварить на водяной бане до загустения при температуре 70–80 °С. Смесь не должна кипеть. Из блинчиков и крема изготовить торт, украсить фруктами, охладить.

Крем белковый

Состав: блинчики, белки – 7 шт., сахарная пудра – 180 г, сливки или сметана – 150 г, ванилин.

Белки взбивать в течение 20 минут, постепенно добавляя сахарную пудру. К концу взбивания добавить ванилин. Из блинчиков и крема изготовить торт. Сверху полить взбитыми сливками (сметаной) с желтками.

Крем ромовый

Состав: блинчики, яичные желтки – 6 шт., сахар с ванилином – 6 ст. ложек, взбитые в пену сливки – 800 г, цукаты, ром.

6 яичных желтков вымешать хорошо с ванильным сахаром и 600 г сливок и добавить к ним вымоченные в крепком роме цукаты, которые затем следует измельчить.

Ромовым кремом смазывая блины, изготовить торт и поставить его в холодное место (или в холодильник).

Торт украсить пеной из сливок (200 г).

Крем с шампанским

Состав: блинчики, желатин – 2 ст. ложки, вода – 0,75 стакана, яйца – 8 шт., сахарный песок – 1 стакан, сухое шампанское – 2 стакана, взбитые 30 %-е сливки – 0,5 стакана.

Желатин размочить в воде до размягчения. Белки отделить от желтков. Пять желтков и белки от трех яиц влить в кастрюлю, поставить на горячую баню, добавить сахар и взбить. Когда образуется однородная масса, влить шампанское, горячую (но не кипятком) воду и держать на горячей водяной бане, пока не начнет загустевать, непрерывно помешивая. Добавить размоченный желатин, размешать, пока не разойдется.

Оставшиеся пять белков взбить до образования воздушной, но не сухой пены и влить в остывшую смесь шампанского с яйцами. Добавить взбитые сливки. Изготовить из блинчиков и крема торт. Можно из блинчиков свернуть кулечки и наполнить их этим кремом.

Крем чайный

Состав: блинчики, вода – 500 г, чай – 30 г, корица, сливки – 750 г, тертая цедра с половины лимона, сахар – 100 г, яичные желтки – 10 шт., сливки для пены – 300 г, шоколад.

Чай лучшего сорта залить кипятком, смешать с корицей и тертой лимонной цедрой и оставить на 10 минут. Затем жидкость процедить и прокипятить вместе со сладкими сливками.

Яичные желтки хорошо взбить и добавить к теплой чайной массе. Все хорошо вымешать и держать на огне, непрерывно помешивая, до образования густой массы (до кипения не доводить). Загустевшую массу снять с плиты и мешать до охлаждения (30–35 °С). Из блинчиков и крема изготовить торт. Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками и шоколадом.

Шоколадный крем

Состав: блинчики, молоко – 200 мл, сахарная пудра – 50 г, яйца – 3 шт., шоколад – 100 г, какао – 25 г, сахарный песок – 50 г, шоколадный соус, масло.

Шоколад нарезать на мелкие кусочки, добавить какао, сахар, молоко, поставить на плиту и кипятить, размешивая, 10 минут, пока шоколад не растворится. Тщательно растереть яйца с сахаром, а затем соединить с шоколадной смесью и процедить через сито, чтобы не было комков.

Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху посыпать орехами, охладить.

Кофейный крем

Состав: блинчики, сливочно-ванильный крем, вареный крепкий кофе – 1–2 ст. ложки, спирт по вкусу.

Сварить крепкий кофе. В сливочно-ванильный крем добавить кофе и спирт по вкусу.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром).

Какао-крем обыкновенный

Состав: блинчики, молоко – 1 л, сахар – 300 г, какао – 3 ч. ложки, мука – 2 ст. ложки, пена из взбитых сливок.

Все продукты (кроме пены из сливок), непрерывно помешивая, сварить до получения массы густой консистенции. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить сливками, взбитыми в пену. Поставить на несколько часов в холодное место.

Крем с какао

Состав: блинчики, желтки – 3 шт, сахарный песок – 50 г, крахмал – 40 г, молоко – 500 г, какао – 20 г, фрукты.

В одной части молока растворить сахарный песок, смешать с какао-порошком, крахмалом, желтками, добавить оставшееся молоко и размешать. Поставить на плиту и варить, помешивая, до загустения. Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить фруктами (можно из компота).

Крем заварной желтый

Состав: блинчики, молоко – 1 л, сахарный песок – 1,5 стакана, яйца – 8 шт., мука – 0,5 стакана, сливки – 150 г, ванилин.

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой, развести их молоком и, непрерывно помешивая (только в одну сторону), довести до кипения, добавить ванилин и охладить. Из блинчиков и крема изготовить торт. Сверху полить взбитыми сливками с белками яиц.

Крем заварной из свежих сливок

Состав: блинчики, сливки – 500 г, сахарный песок – 1 стакан, желтки – 8 шт., мука – 1 ст. ложка, ванилин.

Хорошо растереть желтки с сахаром и мукой. Прокипятить свежие сливки (250 г), ими заварить растертые желтки (помешивая только в одну сторону), добавить ванилин и перемешать. Сливки необходимо взбивать охлажденными. Из блинчиков и крема изготовить торт, охладить. Из остальных сливок и белков взбить крем и облить им торт.

Крем заварной белый

Состав: блинчики, вода – 0,5 стакана, сахарный песок – 200 г, яйца – 4 шт., сметана – 150 г, апельсиновая цедра – 1 ч. ложка, лимонная кислота – на кончике ножа, ванилин.

Сахар растворить в воде, поставить на огонь и, помешивая, варить сироп. Тем временем взбить белки и, когда они хорошо поднимутся, всыпать понемногу один стакан сахара. Для крема с ванильным привкусом в белки добавить ванилин, 5—10 капель разведенной лимонной кислоты и затем заварить их горячим сиропом. Чтобы приготовить крем с апельсиновым вкусом, в белки положить немного апельсиновой цедры. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Крем заварной из вина

Состав: блинчики, белое вино – 200 мл, сахарная пудра – 1 стакан, яйца – 8 шт., сливки – 150 г, корочка лимона.

Желтки с сахарной пудрой и тертой лимонной корочкой растереть добела, заварить в кипящем белом вине (помешивая только в одну сторону), затем поставить на огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху смазать взбитыми сливками с белками.

Крем заварной апельсиновый

Состав: блинчики, вино—100 г, сахарный песок—0,5 стакана, яйца – 5 шт., апельсин – 1 шт., сливки – 150 г.

Желтки, сахар, соль, тертую апельсиновую корочку, белое вино хорошо размешать венчиком, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения, затем охладить. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сливками с белками.

Крем заварной белый с фруктовым сиропом

Состав: блинчики, сироп – 2 стакана, яйца – 4 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, сметана – 150 г.

Фруктовый сироп, приготовленный на сахаре, довести до кипения. Взбить белки, добавить к ним сахарный песок. В хорошо взбитые белки, помешивая, влить горячий фруктовый сироп. Готовность сиропа определить следующим образом: в небольшую посуду с холодной водой влить несколько капель кипящего сиропа, которые соединяют в шарик. Если шарик затвердеет, то сироп готов. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Крем заварной лимонный

Состав: блинчики, вино – 100 г, сахарный песок – 0,5 стакана, яйца – 5 шт., лимон – 1 шт., сливки – 150 г.

Заварной лимонный крем приготовить по рецепту заварного апельсинового крема.

Испечь воздушные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить белковой пеной (белок, взбитый с сахаром).

Крем белый холодный

Состав: блинчики, сахарный песок – 200 г, яйца – 5 шт., сметана – 150 г, лимонная кислота.

Белки взбить до загустения, после чего небольшими порциями всыпать сахарный песок, взбить до полного растворения сахара, добавить лимонную кислоту, разведенную водой. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Крем-бизе

Состав: блинчики, сахарный песок – 1 стакан, яйца – 4 шт, сметана – 150 г, лимонная кислота или лимонный сок по вкусу.

Белки смешать с сахаром и взбить венчиком. Взбитую массу дважды подогреть и охладить, не прекращая взбивать. Готовность крема определяют следующим образом: чайную ложечку взбитой массы кладут на блюдце в виде шарика. Если она не расплывается, то крем готов. При желании добавить несколько капель лимонного сока (или лимонной кислоты).

Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Любительский крем заварной без яиц

Состав: блинчики, сахарный песок – 1 стакан, вода – 0,5 стакана, мука – 2 ст. ложки, сливочное масло – 250 г, ванильный сахар – 1 пакетик.

Помещенный в кастрюльку сахар залить половиной стакана воды, поставить на огонь, непрерывно помешивая, довести до кипения и исчезновения сахарных крупинок. Затем половиной стакана воды залить муку, размешать ее до гладкости и эту массу постепенно ввести в разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу поставить для охлаждения (до температуры парного молока), когда она остынет, добавить масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это взбить деревянной веселкой или деревянной ложкой (или миксером), пока крем не сделается пышным, белым. Из блинчиков и крема изготовить торт. Последний блинчик смазать кремом и украсить ягодами.

Крем-брюле

Состав: блинчики, вода – 0,5 стакана, сахарный песок – 250 г, яйца – 4 шт., ванилин, сметана – 150 г.

Приготовить сахарный сироп. Тем временем взбить белки, положить в них один стакан сахара, ванилин и заварить сахарным сиропом. Из блинчиков и крема изготовить торт, сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Крем-брюле заварной

Состав: блинчики, заварной белый крем, сахарная пудра– 0,5 стакана, ванилин, сахарный песок – 1 ст. ложка.

Сахар прогреть на сковороде до коричневого цвета. В заварной крем добавить сахарную пудру, ванилин и жженный сахар.

Испечь пшеничные блинчики (рецепт см. в разделе «Блинчики без начинки»). Из блинчиков и крема изготовить торт. Украсить белком, взбитым с сахаром.

Крем «меренга»

Состав: блинчики, яйца – 8 шт., сахарная пудра – 500 г, сметана – 150 г, вода – 300 г.

Сахарную пудру залить водой и варить до загустения. Белки яиц отделить от желтков и взбить в пышную белую пену. Потом, непрерывно помешивая, ввести их в кипящий сироп. Должен получиться ровный белковый крем, которым начиняют торты и пирожные. Из блинчиков и крема изготовить торт. Сверху полить взбитыми сметаной и желтками.

Крем белый с маслом

Состав: блинчики, сахарная пудра—300 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., ваниль.

Сахарную пудру взбить с белком и ванилью до образования густой пышной массы. Масло растереть добела, смешать со взбитой массой. Из блинчиков и крема изготовить торт. Верхний блинчик смазать взбитой сметаной с желтками.

Пшеничные оладьи

Состав: молоко – 2 стакана, пшеничная мука – 4 стакана, сухие дрожжи – 15 г, соль – 1 ч. ложка, сахар – 0,5 ст. ложки, масло – 1 ложка, яйца 2–3 шт.

Муку и сухие дрожжи размешать до гладкости в теплом молоке. Когда тесто поднимется, хорошо выбить лопаткой, положить соль, сахар, масло, яйца цельные или взбить белки, дать вторично подняться и затем, не мешая теста, брать его ложкой, класть на сковороду, политую горячим маслом, и поджаривать с обеих сторон.

Отдельно подать сахарный песок, варенье, сотовый мед или даже патоку.

Оладьи с яблоками

Состав: мука – 2 стакана, молоко – 1,5 стакана, дрожжи и сахар – по 1 ст. ложке, яйца – 1–2 шт., масло – 2 ст. ложки, яблоки – 3 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, корица, соль.

Поставить жидкую опару из половины нормы муки в теплое место, когда подойдет, внести растительное или сливочное масло, яйца, сахар, соль, оставшуюся муку и выбить до появления пузырьков. Если тесто густое, добавить воду, снова дать подняться. Яблоки без кожицы и сердцевинки нарезать тонкими кружками и посыпать сахаром, добавить в тесто. Выпекать оладьи, наливая тесто на сковороду ложкой, смоченной в воде.

Отдельно подать сахарную пудру, смешанную с корицей.

Оладьи рисовые с яблочным

Состав: рис – 1 стакан, молоко – 1 стакан, яблочное пюре – 1,5–2 стакана, масло – 2–3 ст. ложки, сахар – 2–3 ст. ложки, сметана – 1 стакан, сахарная пудра – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт.

Рис положить в кипящую подсоленную воду (1 стакан), довести до кипения и варить 20–25 минут; влить горячее молоко и варить до готовности. Охладить до 60–70 °С. Яичные желтки растереть с сахаром, соединить с кашей, добавить яблочное пюре и перед самым жарением – взбитые в густую пену яичные белки. Обжарить оладьи в разогретом масле с обеих сторон. При подаче полить сметаной, смешанной с сахарной пудрой.

Оладьи манные с черешней

Состав: черешня – 100 г, манная крупа – 100 г, молоко – 150 г, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 4 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка.

На молоке с сахаром и одной столовой ложке сливочного масла сварить кашу, слегка охладить и ввести яйцо. Черешню освободить от косточек, порубить, добавить в кашу и вымешать. Ложкой выкладывать массу на сковороду с хорошо разогретым маслом. Жарить оладьи на слабом огне. К оладьям можно подать вишневый сироп.

Оладьи из ржаного хлеба с яблоками

Состав: ржаной хлеб – 90 г, молоко – 5 ст. ложек, яйцо – 0,5 шт., пшеничная мука – 0,25 стакана, яблоки – 20 г, растительное масло – 0,7 ст. ложки, сметана – 1 ч. ложка.

Черствый ржаной хлеб нарезать, залить горячим молоком и оставить на 10–15 минут, затем протереть. Добавить яйца, муку, натертые яблоки (без кожицы и сердцевины), хорошо перемешать. Выпекать оладьи на горячей сковороде. При подаче полить сметаной.

Кукурузные оладьи

Состав: яйца – 2 шт., сахар – 50 г, кефир – 300 мл, соль – 0,5 ч. ложки, разрыхлитель – 1 ч. ложка, пшеничная мука – 50–70 г, кукурузная мука – 70—100 г, растительное масло.

Яйца перемешать с сахаром и солью. Добавить кефир, перемешать. Добавить кукурузную и пшеничную муку, разрыхлитель, перемешать. На смазанную маслом сковороду выложить тесто.

Жарить до золотистого цвета. Перевернуть, пожарить с другой стороны. Подавать их можно со сметаной, вареньем, медом и т. д.

Пышные гречневики

Состав: мука пшеничная – 400 г, гречневая мука – 200 г, дрожжи – 2 ч. ложки, молоко – 1 ч. ложка.

На всю ночь поставить подходить тесто из пшеничной муки, воды и двух чайных ложек дрожжей. Рано утром перемешать его, всыпав на каждые 400 г муки, использованной в опару, 200 г гречневой муки, посолить, дать тесту взойти в течение часа, вылить в массу чайную ложку подогретого молока, смешать, снова дать подойти тесту и выпечь.

Банановые оладьи на молоке

Состав: яйцо куриное – 1 штука, бананы—2 штуки, молоко – 1/4 стакана, сахар – 1 стакан, мука пшеничная – 0,5 стакана, масло растительное – 2 ст. ложки.

Смешайте в миксере бананы, яйца, молоко и сахар вплоть до образования однородной массы. Вмешайте туда же муку и быстро перемешайте, но не до однородного состояния.

Ложкой выкладывайте полученную массу на горячую сковороду с маслом. Обжаривайте с обеих сторон, пока оладьи не станут коричневыми.

Пышные оладьи

Состав: мука – 4 стакана, молоко – 3 стакана, растительное масло – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сухие дрожжи – 1 ч. ложка, сахар – 1 ст. ложка, соль.

Для приготовления оладий нужно развести дрожжи в теплом молоке, добавить сахар, всыпать муку и вымесить тесто. Дать ему подняться в теплом месте. Добавить яйца, соль, масло, вымесить и дать тесту подняться вторично.

Не размешивая тесто, класть его ложкой, смоченной в воде, на горячую сковороду с маслом; поджаривать оладьи с обеих сторон.

Оладьи овсяные

Состав: овсяные хлопья – 90 г, мука пшеничная – 50 г, сыр тертый – 3 ст. ложки, яйцо (желток) – 1 шт., молоко – 2 ст. ложки, масло сливочное – 50 г, сода – на кончике ножа, соль – по вкусу.

Овсяные хлопья, сыр, соль, соду перемешать с маслом и хорошо растереть. Затем медленно влить молоко и замесить тесто. Тесто раскатать в тонкий пласт и блюдцем вырезать большие круги, которые разделить на четыре равные части. Края каждого изделия смазать яйцом и запечь оладьи в духовке. Форму оладьей вы можете выбрать любую.

Оладьи на кефире

Состав: мука – 200–250 г, яйцо – 2 шт., кефир – 500 мл, сахар – 5 ст. ложек, соль – 1 ч. ложка, сода – 1 ч. ложка, растительное масло.

Яйца перемешать с сахаром и солью. Добавить кефир, перемешать.

Добавить соду и муку, замесить тесто. На разогретую, смазанную маслом сковороду, выложить оладьи. Жарить до золотистого цвета. Перевернуть, пожарить с другой стороны. Их можно подать со сметаной, вареньем, ягодами.

Оладьи капустные

Состав: капуста белокочанная – 500 г, яйцо – 1 шт., мука – 3–4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, сыр – 100 г, черный перец, соль – по вкусу.

Свежую белокочанную капусту нашинковать или порубить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив 2 ст. ложки сметаны. Остудить, слить лишнюю жидкость добавить тертый сыр, сырое яйцо, несколько столовых ложек муки и черный молотый перец по вкусу. Перемешать и жарить на сливочном масле.

Оладьи картофельные по-мински

Состав: картофель – 12 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, сливочное масло – 2 ст. ложки, чеснок – 2–3 дольки, соль – по вкусу; для фарша: свинина – 400 г, соль, перец черный молотый – по вкусу.

Картофель следует очистить, промыть, натереть на терке, посолить и все хорошо перемешать. Из полученной массы сформировать оладьи и обжарить их с двух сторон. Готовые оладьи переложить свиным фаршем и поставить в духовку на 15–20 минут. При подаче посыпать мелко рубленным чесноком.

Оладьи с тыквой и вяленой ягодой

Состав: тыква (очищенная) – 300 г, яйца – 2 шт., сахар – 50 г, кефир (или простокваша) – 200 мл, вяленая ягода (вишня, клюква, физалис) – 100 г, сода – 1 ч. ложка (без горки), мука – 200–250 г, растительное масло.

Тыкву натереть на средней терке. Если тыква сильно сочная, сок отжать. Яйца взбить с сахаром. Добавить кефир, перемешать.

Добавить тыкву и ягоду, перемешать. Добавить соду (ее гасить не надо) и муку, перемешать. Муки может понадобится чуть больше или меньше, это зависит от сочности тыквы. Готовое тесто должно тяжело спадать с ложки.

В сковороде разогреть масло. Выложить оладьи, жарить 5–7 минут. Перевернуть, жарить еще 5–7 минут.

Вместо вяленой ягоды можно добавить любые цукаты, изюм, курагу и т. д. Подавать оладьи со сметаной.

Капустно-морковные оладьи

Состав: белокочанная капуста – 400 г, морковь (тертая) – 100 г, яйцо – 2 шт., мука – 5 ст. ложек (с горкой), молоко – 100 г, растительное масло для жаренья, сметана, перец, соль – по вкусу.

Капусту обварить кипятком. Затем нашинковать тонкой лапшей, добавить морковь, сырые яйца, молоко и муку. Хорошо размешать. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде с растительным маслом. Подавать со сметаной.

Оладьи из манной крупы

Состав: манная крупа—0,5 стакана, пшеничная мука— 1 стакан, молоко – 2 стакана, сливочное масло – 50 г, яйцо – 2 шт., сахар – 1 ст. ложка, соль – по вкусу.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу (без комков). В готовую кашу добавить сливочное масло и хорошо размешать. Растереть два яичных желтка с солью и сахаром, соединить с кашей и хорошо взбить лопаткой. Затем добавить в эту массу взбитые яичные белки и перемешать. На чистый стол насыпать муку и разровнять ее тонким слоем. Ложкой выложить подготовленную массу (отдельными кусками) на муку и сформировать из нее лепешки-оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде. К этим оладьям хорошо подать мед, сметану и варенье.

Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

Состав: морковь – 200 г, овсяные хлопья – 200 г, молоко – 1 стакан, мука – 100 г, яйцо – 3 шт., соль, сметана, корица – по вкусу, масло для обжаривания.

Свежую морковь натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, после чего добавить яичные желтки, соль, сахар, тертую морковь, муку и взбитые белки. На разогретую с жиром сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон. Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

Оладьи с какао

Состав: мука пшеничная – 1,5 стакана, сода (гашеная уксусом) – 1 ч. ложка, сахар – 170 г, яйцо – 2 шт., масло сливочное или маргарин – 2 ст. ложки, молоко – 350 мл, какао (порошок) – 2 ч. ложки, корица, соль – по вкусу.

Сливочное масло растопить на водяной бане и остудить. Взбив яйца, добавить молоко, соль, сахар и хорошо перемешать. Добавить к яичной массе растопленное масло, какао, муку и корицу. Тщательно перемешав тесто, добавить соду, гашеную уксусом, и еще раз размешать.

В сковороду с разогретым маслом ложкой вливать тесто. Обжаривать оладьи с двух сторон до золотистого цвета.

Оладьи из курицы

Состав: курица (филе) – 500 г, белый хлеб – 2 ломтика, молоко – 1,5 стакана, яйцо – 2 шт.

Масло, соль по вкусу сырое или варёное мясо пропустить через мясорубку, в фарш положить размоченный в молоке хлеб. Получившуюся массу хорошо растереть или ещё раз пропустить через мясорубку. Добавить желтки, соль, разбавить молоком, размешать и влить взбитые белки. Подготовленную массу ложкой выкладывать на сковороду и жарить с обеих сторон на хорошо разогретом масле, пока оладьи не подрумянятся. При подаче на стол оладьи положить на блюдо, залить растопленным маслом. По желанию отдельно подать брусничное варение.

Оладьи из горбуши

Состав: горбуша (свежая) – 500 г, лук репчатый – 1–2 шт., яйцо – 2 шт., кефир – 200 мл, мука – 200–250 г, сода – на кончике ножа, масло растительное – для обжаривания.

Филе горбуши порезать на маленькие кусочки, добавить мелко нарезанный лук, чуть взбитые яйца, соль, перец по вкусу. Влить примерно 1 стакан кефира, соду. Добавить муку, чтобы получилось обычное тесто для оладий. Растопить на сковороде масло и обжаривать оладьи с двух сторон.

Оладьи из фасоли

Состав: фасоль—100 г, растительное масло—10 г, молоко – 40 г, яйцо—2 шт., пшеничная мука – 50 г, сахар– 1 ч. ложка, соль – 0,5 ч. ложки, дрожжи – 2 г, сметана.

Фасоль сварить и приготовить пюре. В пюре, остывшее до 40 – 30 °С, добавить сырые яйца, соль, сахар, дрожжи, разведенные в молоке, просеянную муку в количестве 50 % к весу сухих бобовых и перемешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным. Тесто поставить на 1.5 – 2 часа в теплое место (28 – 30о) для брожения. Когда тесто поднимется, из него выпекать на сковороде или противне оладьи.

Подать оладьи горячими со сметаной, маслом, простоквашей, повидлом, вареньем или со сладким киселем.

Оладьи с маком

Состав: мука—2,5 стакана, молоко—2,5 стакана, яйцо—2 шт., сахар—50 г, мак (растёртый) – 50 г, цедра лимона – 1 ст. ложка, корица (молотая) – 1 ч. ложка, дрожжи – 20 г, соль – по вкусу.

В стакане теплого молока развести дрожжи, сахар и соль. Добавить растертый мак, измельченную лимонную цедру, корицу, яичные желтки. Затем ввести муку и взбитые белки. Хорошо вымесить и поставить тесто в теплое место для брожения.

Поднявшееся тесто наливать разливательной ложкой небольшого размера на разогретую сковороду, смазанную маслом, небольшими порциями. Оладьи выпекать с двух сторон.

Подавать, посыпав сахарной пудрой или с вареньем.